



di
Marco
Gatti

(direttore del «Sommelier Italiano», e-mail: marco.gatti@sommeliersonline.it)
MILANO — Faccia da bravi ragazzi, look alla moda, simpatia da vendere. Ma soprattutto, «La Pesa» è una trattoria dove si mangia bene, si beve meglio e, cosa non trascurabile, si paga il giusto. In una Milano che, come si sa, negli ultimi anni, fatte salve pochissime eccezioni, non ha visto nascere altro che locali modaioli e acciuffa-portafogli, **Gianmarco, Fabio e Adriano**, il trio di giovani che gestisce questo locale, ha avuto coraggio. La loro sfida? Dare vita ad una trattoria vera, ma al passo con i tempi. Ce l'hanno fatta. Il locale è sempre pieno: per questo, quando si decide di venire qui, occorre

LA PESA

Via Fantoni 26, Milano

Telefono: 02/4035907

Chiuso: aperto tutti i giorni

Ferie: mai

Carte di credito: tutte

Prezzo medio: 35€

Provato: 9/4/2002



P&G Infograph

prenotare. A mezzogiorno, chi lavora, con soli 8 € si può godere in santa pace un pasto completo (primo, secondo, dolce, acqua e caffè), ma, ciò che più conta, accoglienza, cibi e vini mettono una gran voglia di ritornare. Neanche cento anni in tre, lombardi purosangue, in cucina, alle strade della creatività gastronomica hanno preferito la via della tradizione. I piatti? A farla da padro-

ne, appunto, sono le specialità classiche della cucina lombarda e piemontese, anche se, in carta, non mancano preparazioni nuove, ottenute ripensando in chiave moderna antiche ricette regionali. Il menu, studiato con la supervisione di «mamma Lina», una cuoca le cui oltre settanta primavere sono una garanzia di esperienza e affidabilità, è costruito giorno

per giorno tenendo conto delle disponibilità del mercato. E allora, dopo aver preso posto in una delle due salette, semplici ma accoglienti, come antipasto assaggiate i gustosi salumi misti lombardi, il saporito **tomino delle Langhe**, la **coda di vitello in salsa verde**, lo stragoloso fiocco di crudo piacentino con gnocco fritto, il **petto d'oca affumicato** su radicchio trevigiano e mele o il delicato sformatino di verdure in salsa di spinaci. Tra i primi, oltre al milanesissimo **risotto allo zafferano**, è imperdibile la **minestra di riso** con fegatini e verze. Meritano l'assaggio le morbide ed equilibrate **crenellle ai sanori dell'orto**, il

A TAVOLA IN LOMBARDIA

Piatti classici e il conto non Pesa

E' un successo la trattoria milanese «vera» di tre promettenti ragazzi