

CORRIERE DELLA SERA

Milano

**VENERDI
13 APRILE 2008**

A TAVOLA

Ghiotta serata speciale con «ran e pescitt»

Stasera tradizione lombarda in primo piano a La Pesa, in zona Rembrandt. Un piatto unico-pasto completo (a 22 euro): frittura di rane e pesciolini (acquadelle) con zucchine, patatine e salvia croccante (squisita). Per il Salone del Mobile ran e pescitt anche al venerdì, di solito la ricetta è in carta solo il giovedì (prenotare!), con rane nostrane garantite dalla pescheria Pedol.

Cucina Consiglio antipasto di fiori di zucca ripieni di ricotta al pesto leggero, poi ravioli verdi al ragù

di verdure (o il risottino al ragù di animelle) prima del gran fritto. Per dessert millefoglie con lamponi e semifreddo al Grand Marnier.

Cantina Nella selezione di Fabio Scarpitti vai con sicurezza sul Prosecco San Giuseppe.

Conto Sui 35 euro, bere a parte.

(aleguzzi@tiscali.it)

Trattoria La Pesa, via Fantoni 26, tel. 02.40.35.907, chiuso domenica