

## NOTE E LASER NELLE CAVE

SPETTACOLI E PERFORMANCE  
CON "TONES ON THE STONES"  
SUL LAGO MAGGIORE  
TRA PARETI DI GRANITO

A PAGINA 8

## ITINERARI IN BICI A PONTE DI LEGNO

NELLA NATURA INCONTAMINATA  
O AD ALTA QUOTA  
MA SEMPRE A DUE RUOTE  
TRA PAESAGGI MOZZAFIATO

A PAGINA 10



## LANGOSTERIA IN PIENO CENTRO

IN GALLERIA DEL CORSO  
IL TERZO INDIRIZZO  
PER UN "MARCHIO" DI GUSTO  
E ATMOSFERA

A PAGINA 40

## IN PISCINA PER CONOSCERSI

IL GRUPPO GAYFRIENDLY  
"PESCE" SI DÀ APPUNTAMENTO  
ALL'ISEO: ALLENAMENTI  
E SOCIALITÀ

A PAGINA 44

DAL 13 AL 19 LUGLIO

la Repubblica

# TUTTO MILANO & LOMBARDIA

## LA TECHNO AL MAGNOLIA

DJ E PRODUCER  
INTERNAZIONALI  
PER "LUNA OMEGA"  
ALL'IDROSCALO

A PAGINA 51

IL FESTIVAL

# LA MUSICA IN TRI.P

DA TIERSEN A TRISTANO, DA HINDI ZAHRA A FEIST, DA BOKANTÈ  
A RONE: IN TRIENNALE UN INEDITO MIX SONORO DI ANDREA MORANDI

BAMBINI AL BAGATTI VALSECCHI LA "BOTTEGA" DEL RESTAURO A PAGINA 36





## IL LUOGO

La Langosteria Café Milano in Galleria del Corso; a sinistra, un piatto e il pesce

# LA LANGOSTERIA HA FATTO CENTRO

**TERZO INDIRIZZO MILANESE IN GALLERIA DEL CORSO.** STESSA ELEGANZA DISCRETA, GRANDE ATMOSFERA, INGREDIENTI DI PRIMA SCELTA PER OTTIMI CRUDI E PLATEAU IN STILE COSTA AZZURRA. CUCINA A VISTA E BANCONE INFORMALE

di **MARIELLA TANZARELLA**

**T**erzo indirizzo milanese per l'insegna Langosteria, ormai un marchio riconosciuto e apprezzato. Il più centrale, il più interessante perché è un riferimento per chi vuole cenare in zona Duomo e perché rivaluta un angolo del centro che meriterebbe più attenzione. Galleria del Corso è su un lato di Vittorio Emanuele, apre uno sbocco su piazza Beccaria ed è a due passi dal Duomo. Causa scarsa illuminazione della Galleria, la sera nella veranda del ristorante calano le tende veneziane e ci si concentra su un locale che, come tutti quelli creati da Enrico Bonocore, ha molte frecce al suo arco. L'eleganza discreta, non vistosa, la grande atmosfera, fatta di luci, scorci e trasparenze, la presenza di un bancone per mangiare in modo più informale, di un grande tavolo social, del bar dove bere cocktail in attesa della cena. E la cucina, che è a vista per chi sta nella sala principale, e che garantisce sempre ingredienti di prima scelta e trattamento sapiente con risultati di gran gusto. C'è una serie di piatti del giorno che cambiano spesso e i tanti classici fissi nella lista, accanto alle invenzioni: tanto crudo declinato in carpacci, tartare, ceviche, ostriche in ampia scelta, tonno,

gamberi rossi, in stagione i ricci; polpo alla catalana, cocktail di scampi, astici e aragoste; pasta, zuppe; diverse ricette con il king crab; filetto di baccalà con purea al lime, scampi o aragosta alla griglia. Immancabili i plateau che vi fanno sentire in Costa Azzurra, anche per la presentazione, e offrono gamberi, scampi, capperante, ostriche e altri frutti di mare, tra cui spesso i tipici bulots. Tra gli speciali del giorno si possono trovare cose come un ottimo crudo di ricciola con salsa stuzzicante, tempura di fiori di zucca e triglie, orecchiette con crema di fave, crostacei e frutti di mare. Ci sono anche piatti di carne, dall'hamburger alla tagliata. Ma non è finita, perché qui non si chiude mai, la cucina è sempre pronta per chi vuole un piatto fuori orario; inoltre dopo il pranzo c'è il momento per un caffè o per gustare un dolce (c'è un angolo di dolci, all'ingresso, e in lista ci sono dolci al cucchiaio e piccola pasticceria sfiziosa). Poi è l'ora del tè. E poi dell'aperitivo con assaggi. E si ricomincia con la cena. Nella carta dei vini, buone bottiglie classiche e qualche proposta al calice. Se vi è venuta voglia di mare vero, no problem. La premiata ditta ha appena aperto Langosteria Paraggi, direttamente su una delle spiagge più snob della Riviera.

**DOVE**  
Langosteria Café Milano  
Galleria del Corso 4  
tel. 02.76918167, chiuso  
domenica, orario 12-24  
conto sui 60 euro più i vini

## DIECI ANNI DI CUCINA PIEMONTESE

Dieci anni, dieci euro. Per il decimo anniversario all'osteria Larava elafava (via Principe Eugenio 28, tel. 02.33602175) fino al 22 luglio pranzo o cena a soli 10 euro, vini compresi. Un'occasione per provare la buona cucina piemontese di questo localino simpatico. Menù: pane e "mula" (salame novarese), bis di primi (gobboni di magro, panissa verdellese), vitello tonnato o in salsa verde, torcetti biellesi e crema al mascarpone, caffè; con Barbera del Monferrato e Cortese Doc. (m.t.)

