ILGUSTO

CERCA

FESTIVAL GUSTO 2025 LE STORIE VINI E SPIRITI VIAGGI DI GUSTO CHI SIAMO



LA SELEZIONE f X ☑ in ② ⑤

Mangiare fra piante e fiori, i ristoranti con giardino più belli di Milano

di Mariella Tanzarella



Dalla storica, c atralissima, veranda con vista sul Castello Sforzesco all'angolo segreto dentro al cinema, fino ai dehors in stile orientale. Dieci posti da provare

24 SETTEMBRE 2025 ALLE 06:00

- f Tutto è tornato a pieno regime, si lavora e si corre. Ma ad alcuni piaceri non si
- rinuncia, approfittando degli ultimi tepori, dopo il grande caldo, le chiusure estive e le bombe d'acqua. Per cene e pranzi all'aperto in compagnia di piante e fiori, i giardini
- sono una grande risorsa. A Milano non molti ristoranti hanno la fortuna di poterne
- in offrire uno. Vediamone dieci, con qualche novità.

Міго



_

Un giardino di delizie può nascondersi anche dentro un cinema. È il caso di Miro - Osteria del cinema, cui si accede dal cinema Anteo (piazza XXV Aprile), uno di quelli che a Milano resistono e rilanciano per far vivere sempre la magia del grande schermo. Dopo un bel film, una cenetta all'Osteria, con pochi piatti ben fatti e un giardino



LA ZAMPA



Bimba morta ad Acerra, 8 mesi senza verità: per il cane Tyson c'è speranza, per Laika è troppo tardi



interno in cui trionfano le proposte alla brace.

Berti



È bellissimo e ha una vita lunghissima il giardino di Berti, locale più che storico (risale al 1866, come testimonia, in una saletta interna quasi immutata, la data incisa sul camino). La ristrutturazione di un paio di anni fa ha inglobato una spaziosa veranda, in cui la griglia lavora a ciclo continuo, e una cura particolare al giardino, tornato al suo splendore, con prato, alberi e un impagabile pergolato per serate di puro piacere. Carne ottima e cucina milanese dominano.

I Quattro Mori

È nato "solo" nel 1952. I Quattro Mori, che dal 1959 è nell'attuale sede di largo Maria Callas (largo Cairoli, dietro il teatro Dal Verme), in vista del Castello Sforzesco. Centralissimo, bel giardino alberato, veranda e un'aria affascinante di altri tempi, con tovagliati impeccabili e menu super classico e di qualità, che si tratti di una sontuosa costata o di un misto di mare.

Acanto



Tra le destinazioni top, Acanto, ristorante dell'hotel Principe di Savoia, ha un giardino raccolto ed elegante. Qui si può scoprire il menu di Matteo Gabrielli, alla guida della cucina dopo esperienze internazionali. I piatti sono spesso innovativi, ma ben radicati nella tradizione e i gusti sono riconoscibili: Tartare di gambero rosa, fragole marinate, gazpacho al basilico e polvere di pepe Timut. Astice affumicato con crema di patate, verdure croccanti, cipolla rossa e salsa al burro. O Risotto al burro nocciola, limone agrodolce, tartare e riduzione di scampi. Proposte stuzzicanti dalla cantina.

La Jungle



Il meglio del gusto della Maremma (di terra e di mare) in 8 ristoranti

Tiramisù World Cup 2025, vincono due donne: ecco chi sono le campionesse

Vini dell'Alto Adige, ecco le 14 bottiglie che dovreste provare

IL GUSTO



Nel Chianti Classico, weekend d'autunno per omaggiare il vino

A Bologna un weekend per gli amanti della birra

Dalla Nuova Zelanda all'Agro pontino: così l'Italia è diventata la patria del kiwi

DI GIULIA MANCINI

I talk del Gusto: silenzio, parla il cibo

ELEONORA COZZELLA

leggi tutte le notizie di Il Gusto >



Tutta l'eccellenza del Piemonte in un calice

Nelle terre del Monferrato continua la tradizione spumantistica piemontese

CONTENUTO SPONSORIZZATO



Diversa l'atmosfera da La Jungle nel recentissimo The Plein, l'albergo in via Manin che ha occupato l'ex impero di Krizia, aperto da un altro stilista, Philip Plein. Colazione, pranzo, tè, invitante aperitivo ed early dinner fra tante piante e intrigante glamour.



Situazione pensata per una clientela internazionale che ama essere stupita, cosa a cui contribuisce l'altro ristorante con giardino (stesso hotel), **Sukaru Ba**, ovvero il Giappone rivisitato da Plein.

L'INTERVISTA

Perdomo e la lezione di 10 anni di Contraste: "Lo chef soddisfi il cliente, non il proprio Ego"





Osteria Grand Hotel

Sempre simpatico cenare all'**Osteria Grand Hotel**, un evergreen in zona ex-Sadler, con il bel giardino, il pergolato e i campi di bocce. Buoni sapori e piatti consistenti dalla cucina, molto interessante la cantina, un posto che da decenni non delude.

Al Cortile – Figli dei Fiori



Ed ecco uno dei giardini più nuovi e più affascinanti di Milano. Non lontano dalla zona dei Navigli, Al Cortile – Figli dei Fiori è speciale già per il tragitto necessario a raggiungerlo, un labirinto che si addentra in un insieme suggestivo di capannoni e case basse, piccole corti, passaggi strettissimi. Piante belle ed esotiche disseminate ad arte (uno dei soci è un esperto) completano la magia e in lista si trovano portate godibilissime (vedi Scamone d'agnello marinato al timo). La formula replica quella di due ristoranti a Como, della stessa proprietà.