

Ristorante Il Tavolino Via Fara 23, Milano



Una raffinata esperienza culinaria ... così definirei la nostra serata al Tavolino.

Accoglienza ottima a partire dall'estetica del locale, curato nei dettagli e arredato con gusto e originalità, versatile, ideale sia per una veloce pausa pranzo sia per una cena intima o di gruppo. Molto apprezzato anche dai turisti stranieri di cui è ricca la zona per l'alto numero di hotel.

All'ingresso una ricca cantina di vini degna di un ristorante di questa categoria.

Sala da pranzo ampia, dal soffitto 'sobriamente variegato': travi a vista alle quali si alternano, parti piastrellate con ceramiche o decorate con affreschi; tavolini e sedie stile provenzale e candela a creare un clima romantico. Isola Pizzeria dotata di forno a legna con piatto girevole e Cucina a Vista con simpatici cuochi che interagiscono con i clienti più curiosi dalla vetrina che li separa 😊

Particolarmente originale la Toilette arredata stile 'Medioevo' con lungo lavabo in pietra e infissi in legno anticato colorato; reparto donna e uomo sono distinti da porte in legno dipinte con una Dama ed un Lord d'altri tempi.

A coronare il tutto la pulizia e cura dei locali nonché l'accoglienza, gentilezza e prontezza del personale.

Ma veniamo all'argomento più importante: la cucina.

Menù vario e completo (dalla carne al pesce, dalle insalate al dessert) ma *moderatamente ricco*, cosa che denota particolare attenzione nella scelta e freschezza dei prodotti: alla evidente qualità della materia prima si aggiunge infatti la cura nella preparazione e nella presentazione, ricette studiate e gradevoli accostamenti di ingredienti, che rendono i piatti 'puliti', leggeri e al contempo gustosi.

Buono anche il rapporto *quantità-prezzo*: piatti abbondanti e prezzi in linea con la media milanese, anzi 'sotto' la media se consideriamo l'ottima qualità dei prodotti.

La nostra cena:

Veniamo accolti al tavolo dal titolare che ci offre subito un calice di vino della casa accompagnato da pane caldo e una deliziosa focaccia, sottile e cotta a puntino.

Abbiamo puntato su un **Menù di Carne**: penso proprio che la carne sia uno dei cavalli di battaglia del locale, sebbene abbia visto passare anche piatti di pesce, primi e enormi insalatone dall'aspetto altrettanto allettante.

Cominciamo con:

- * **Tartare di Manzo con scaglie di tartufo**: color rosso porpora, magra, tagliata a coltello, tenerissima. Il tartufo si fondeva con la carne rendendola ancora più delicata.
- * **Cestino di Grana con Porcini freschi e scaglie di grana**: anche in questo caso, è indubbia la freschezza dei porcini.
- * **Fiorentina di Chianina**: innanzitutto ci è stato mostrato il taglio di carne (con tanto di Certificato IGP razza chianina); la carne è infatti esposta in celle di vetro a vista. Dal colore e dalle venature si evince subito il pregio del pezzo, giustamente grasso e ben frollato. Cotta su barbeque, a puntino e con maestria, davanti ai nostri occhi; cottura terminate 'in piedi' come da copione, cioè appoggiando l'osso alla griglia in modo da lasciare la bistecca in posizione verticale.

Servita poi su un mini braciere, condita con poco olio e scaglie di sale e accompagnata da verdure fresche grigliate.

Delicata e saporita, dal gusto tondo, morbida da sciogliersi in bocca, per nulla pesante tanto che del nostro chilo di fiorentina (diviso in 2) è rimasto solo l'osso 😊

Con la fiorentina avrei concluso il pasto ma...non abbiamo potuto lasciarci sfuggire il dolce della casa consiglatoci caldamente dal proprietario:

- * **Cheesecake di Ricotta al Cioccolato**: base di biscotto caramellato, ricotta aromatizzata e una sorta di cremino come top...goduriosa 😊

Notevole anche l'**Orecchia di Elefante** (*Cotoletta alla Milanese*) che ho ridefinito ironicamente Orecchia di Mammuto considerate le gigantesche dimensioni! Coreografica anche la preparazione: il cuoco estrae dalla cella il pezzo dal quale ritaglia una spessa costoletta con osso che comincia a battere con maestria finché non raggiunge uno spessore di mezzo centimetro circa, triplicando quasi l'area della costoletta. Comincia quindi a passarla più e più volte nell'uovo e nel pangrattato, dosando con perizia la panatura e via andare fino alla frittura ... il tutto davanti agli occhi dei commensali. Non avevo ancora assistito alla preparazione della 'Vera Milanese'.

Vi consiglio caldamente un giro per godere sia delle raffinate proposte culinarie, sia dell'accogliente location.

Milano, 25/09/2014

www.xcarmen.com

Con l'avvicinarsi dell'inverno, abbiamo pensato di fare un ulteriore giro al Tavolino per provare il menù invernale. Anche questa volta siamo rimasti piacevolmente colpiti dalle nuove proposte tra le quali cito in particolare:

- * **Carpaccio con Nido di rucola e uovo:** sottilissime fettine di carne tenera al punto tale che quasi non necessita masticazione, oserei dire 'burrosa', pur essendo magrissima. L'accostamento con l'uovo aromatizzato rende il gusto ancora più rotondo.
- * **Moscardini in guazzetto:** morbidi e dall'ingoiolo saporito e originale (non si tratta del solito 'sughetto al pomodoro' al quale associamo il classico guazzetto).
- * **Medaglioni di Petto d'Oca con cuore di Foie Gras su Pan Brioche croccante:** non sono un'amante dell'oca ma *quel* cuore di foie gras esplose in bocca col suo gusto delicato e deciso al contempo e si fonde immediatamente nel palato. Da provare.
- * **Filetto di Maiale in crosta:** si distingue per la singolare 'Crosta', una sorta di spessa panatura dolce-salata a base di **Senape Dijon e Miele**, dalla consistenza morbida all'interno e croccante all'esterno.
- * **Pavé di Rombo su fondente di Cipolle e granella di Pistacchio di Bronte:** letteralmente, l'apoteosi del gusto, il fondente di cipolle è esilarante.

Degna di nota anche la:

- * **Scaloppa di Baccalà con verdure al vapore:** un piatto apparentemente molto semplice, reso particolarmente gustoso dalla tipica preparazione basca al *pil-pil* che combina la cottura in acqua con quella in olio aromatizzato.

Il pasto è stato annaffiato da un fresco *Vermentino* dal simpatico nome: "La Pettegola" 😊

La cena si è chiusa con una favolosa **Tarte Tatin di Mele** cotte e caramellate, decorata con una speciale **Crema Pasticcera preparata a freddo**.

Non sono riuscita a resistere alla tentazione di gustare nuovamente la **Cheesecake di Ricotta al Cioccolato** che non delude mai 😊

Milano, 18/11/2014

www.xcarmen.com

