

Ristorante BYS  
Via Albricci 3, Milano

*"Gourmet e Tradizione"*



Cucina di ottimo livello che attinge parzialmente dalla tradizione modernizzata: sapori e pietanze delicate e allo stesso tempo ricche di sapore.

Particolare attenzione viene riservata alla scelta delle materie prime tenendo in grande risalto la stagionalità.

In questo periodo invernale:

\**Baccalà mantecato* in crosta di pistacchi con polenta bianca, zafferano e finocchi \**Petto d'anatra* al miele e arancia con verza, pioppini e composta di mele \**Cannelloni ripieni di cotechino* con fonduta di gorgonzola, noci e mostarda e ancora... l'originale \**Risotto allo spumante con castagne* e caprino.

Tipicamente lombardo il riso proposto nella versione \**Arancino alla milanese* con zafferano e un ripieno di gamberi rossi e polpo e pomodori spezzati, un fantastico sodalizio tra la cucina meneghina e quella siciliana.

Sempre dalla tradizione lombarda 'riversitata':

\**Il bollito misto sbagliato* con le sue salse, particolarmente tenero grazie alla singolare cottura confit.

\**La cassoeula milanese* secondo BYS: nulla a che vedere con la nota classica pietanza.

Altro immancabile piatto della memoria meneghina:

\* *La costoletta alla milanese* con patate al forno e verdure saltate

Non mancano i richiami alla cucina esotica con la *Zuppetta di cocco con coda di rospo al bacon e anacardi tostati*.

La nostra scelta è caduta su alcuni piatti, altrettanto singolari:

🍲 Vellutata di fagioli cannellini, con funghi porcini, carciofi, burrata pugliese, pomodori confit e olio al basilico

🐟 Carpaccio di orata, crema di sedano rapa, spinaci saltati e porri croccanti

🐟 Rollè di rombo farcito di foie gras d'oca, porri, crema di broccoli e passion fruit

Da non perdere anche la pasticceria rigorosamente home-made.

Ancora un richiamo alla tradizione meneghina con la versione personalizzata del \**Montebianco con zucca, castagne e cannella*. Seguono svariate stravaganti proposte come la \**Cheesecake alla liquirizia* con gelatina di mele, il \**Semifreddo agli anacardi salati* con kiwi marinati e... il "*Fidati di me*". 'il dolce a sorpresa' frutto della creatività del pasticciere.

Particolare attenzione viene riservata alle diverse esigenze o preferenze alimentari del cliente. La domanda di rito è: «*Intolleranze? Preferenze?*». Le ricette vengono 'aggiustate' in base alle richieste. Con o senza glutine o latte, per vegani, vegetariani, diabetici, per trasgressori e amanti dei sapori forti, per quelli che 'non tollerano'... 'non digeriscono'... 'non amano'...

Impossibile alzarsi dal tavolo insoddisfatti se non fosse per il costo...non proprio economico ma...assolutamente nella media milanese e soprattutto nel rispetto dell'alta qualità e ricercatezza delle pietanze offerte.

Milano, 23/12/2016

[www.xcarmen.com](http://www.xcarmen.com)

