



Milano Zero Sbatti!! La città da vivere

Metti una cena a Lume di Taglienti

Mourtala Diop in mostra alla Fabbrica del vapore

Depeche Mode, il party-evento dei "devoti"

Una cena a 13 stelle illumina il Castello sforzesco

Alla Torre Prada come Alice nel Paese delle meraviglie



Il Paper moon raddoppia con giardino

Lo storico locale milanese anni '80 ne apre un altro di design sempre in via Bagutta

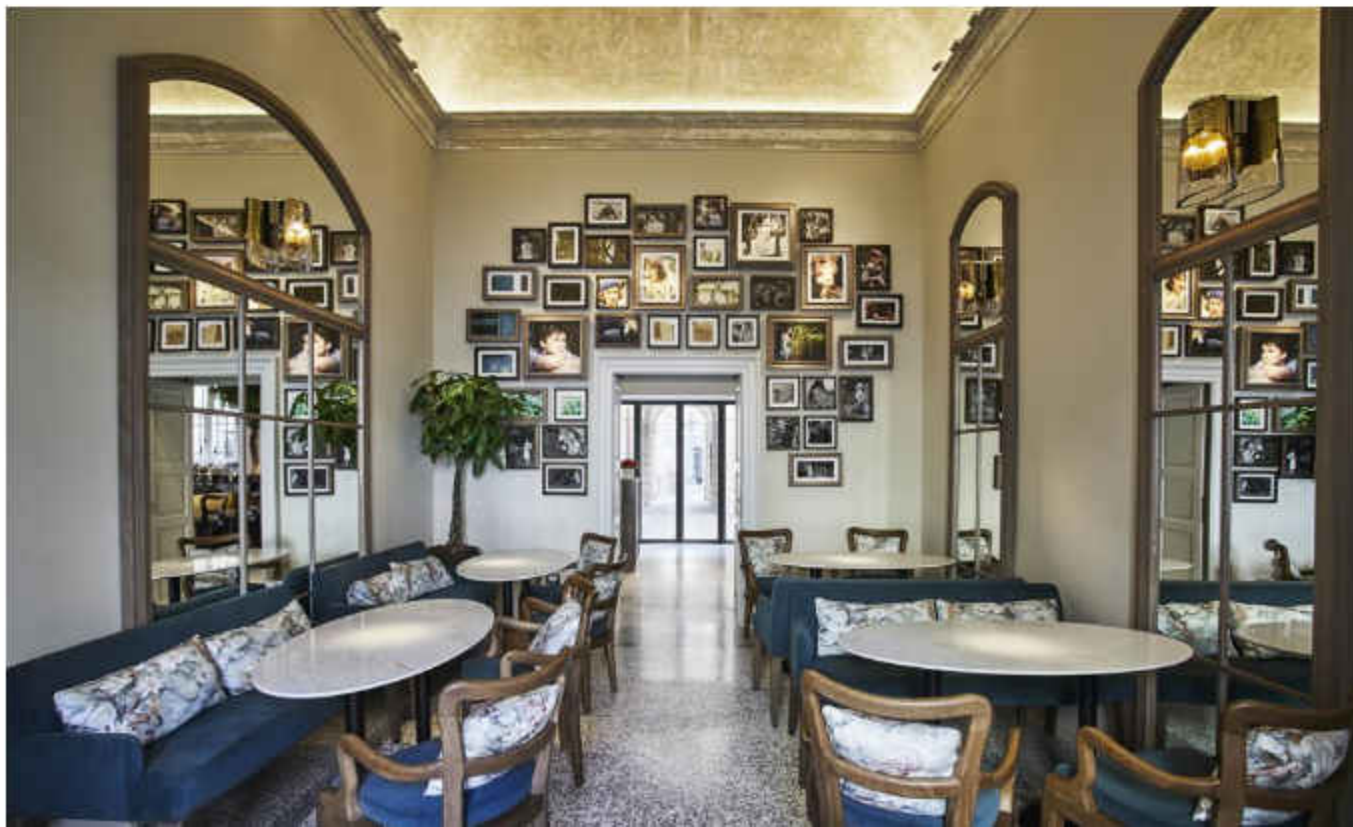


FRANCESCO RIGATELLI
MILANO

Publicato il 24/04/2018
Ultima modifica il 25/04/2018 alle ore 16:39

Tutti a Milano siamo stati almeno una volta al **Paper moon** di via Bagutta, uno di quei posti tradizionali dove la cucina e il servizio vanno avanti da soli dal 1977 e ogni proposta in carta è ben eseguita - forse non eccezionale e un po' cara - ma si tratta pur di uno dei pochi ristoranti classici rimasti attorno a piazza San Babila...

Ora la notizia è che il locale di Pio Galligani e della moglie Enrica del Rosso, già aperto in franchising a Beirut, Doha, Honk Kong, Istanbul e Manila, raddoppia al piano terra del ristrutturato Palazzo Reina, poco più avanti nella stessa via.



QUI INTER



Icardi-Higuain, sfida Mondiale. A San Siro gol anche per l'Argentina

ANTONIO BARILLÀ



TUTTI GLI ARTICOLI

QUI MILAN



Il Milan ha perso anche la via del gol. E Gattuso cancella i giorni di riposo

TIZIANA CAIRATI



TUTTI GLI ARTICOLI

EDICOLA

L'edizione di Milano la trovi anche online

+ Abbonati ad Edicola Online



Guarda la prime pagine di tutte le edizioni locali

Alessandria



PRIMA PAGINA

VIDEO CONSIGLIATI

L'ambiente è bellissimo, connubio perfetto tra antico e moderno grazie al lavoro di AB Concept, lo studio di design di Hong Kong diretto da Ed Ng e Terence Ngan. Così le sale, illuminate dalla luce naturale proveniente dal giardino classicheggiante, risultano ampie e dai soffitti alti e affrescati, il servizio svelto, la carta ricca, i piatti ottimi, protagonista il pesce freschissimo, e i prezzi di livello. Dal cortile del palazzo si accede al bar, che propone dal caffè al bancone ai cocktail in abbinamento alle portate. Si attraversa un salottino e poi ecco a destra, a sinistra e fuori aprirsi il ristorante. Tutti spazi che possono essere privatizzati per ospitare party e meeting senza limiti di orario.



In menù, eccezionale la parte definita "senza fuoco": tartare di tonno, ricciola, branzino selvaggio a 22 euro, selezione di gamberi e scampi ancora a 22, plateau di crudi a 46 (occhio a non servirli nel ghiaccio sciolto però). Spazio ad antipasti come fritto di paranza a 18, king crab a 34 (davvero squisito, basterebbe un po' meno verdura) e per i carnivori tartare di manzo a 15.

Tra i primi non mancano linguine alle vongole a 18, tagliatella al ragù a 16, spaghetti al pomodoro a 14, gnocchetti con ragù di pesce a 17 e risotto ai frutti di mare a 16. Seguono secondi importanti come aragosta sarda a 36 e branzino al sale a 55 per poi scendere a filetti di triglia 20, calamari 18, pollo 20, filetto 28, carrè d'agnello 25 e uova morbide 14. Dolci a 10 euro tra tiramisù, mousse al cioccolato, cannolo siciliano e tartelletta con crema al limone. Nel complesso, un arioso nuovo indirizzo di livello in pieno centro.

Paper moon giardino, via Bagutta 12, zona San Babila, 027600985, 12,30-15,30; 19,30-23,30; bar 12,30-0



Citroën C3: l'auto che unisce lo stile urban a un design unico

Citroën

Promosso da Taboola

INFORMAZIONI

Per qualsiasi comunicazione potete contattare la redazione di Milano scrivendo a milano@lastampa.it

Da lunedì 2 ottobre 2017 la nuova sede è in via Nervesa numero 21 ([guarda la mappa](#))