



◀ **Osteria del treno**

Uno dei locali aderenti: i menu sono da 20, 40, 60 e 80 euro e l'iniziativa promuove ristoranti di tutti i livelli

*La Restaurant week*

## Piadinerie e locali top menu a prezzo fisso in cinquanta ristoranti

La ripresa è in atto, la ristorazione è ripartita, in qualche caso alla grande. Ma non basta. Visto che comunque cibo e dintorni fanno sempre audience, ci si organizza con iniziative che involino la gente a frequentare di più i locali. Dopo la Milano Wine Week, la Vendemmia di Montenapoleone, mentre a Rho si svolge TuttoFood (per gli addetti ai lavori) e la seconda edizione del Milano Sushi Festival in piazza Città di Lombardia, debutta la Milano Restaurant Week, da domani a domenica 31 ottobre.

Ideata da YesMilano, joint venture di Comune e Confcommercio per promuovere la città, prevede menu a prezzo fisso a 20, 40, 60 euro e a 80 euro e più per le fasce più alte. In ogni caso forfait molto convenienti rispetto ai prezzi "normali". Una cinquantina di ristoratori sono pronti a far provare a nuovi clienti le loro specialità. Come Carlo Bissolotti, a cui il

padre Angelo sta passando il timone dell'Osteria del Treno: «Mi sembra una bella vetrina, e la piattaforma è ben fatta. È una buona opportunità». Nel milanesissimo menu, anche il classico ossobuco in gremolata con risotto. Mondegghili e fettucine ai porcini tra i piatti proposti da PianoDue, appena riaperto all'interno di Eataly.

Ma ci sono anche tante pizzerie, un paio di vegetariani e qualche ristorante etnico, come il Giardino di Giada, che da 40 anni propone buona cucina cinese, o Zero, giapponese blasonato. Insomma, menu per tutti i gusti e tutte le esigenze, dalle piadinerie alle atmosfere eleganti del Sophia's Restaurant, nell'Hotel Enterprise. Non tutti mettono a disposizione i menu speciali tutti i giorni: su [yesmilano.it](http://yesmilano.it) indirizzi, prezzi, date, orari e menu.

— **mariella tanzarella** © RIPRODUZIONE RISERVATA