

IL RISTORANTE

GUYOT

VIA ARNALDO DA BRESCIA 3

☎ 02.87.23.71.03

Tipo di ristorante:

enoteca e risotti

Chiusura: sabato a

pranzo e domenica

La cucina chiude alle 23,

sabato alle 24

Coperti: 40

I prezzi: spenderete sui

35 euro, bevande escluse

Coperto e servizio: € 2

Carte di credito: tutte

salvo Diner's

Accesso disabili: sì

7 Voto cucina

8 Voto ambiente

9 Voto cantina



CANTINA SUPERFORNITA

Risotti e vini, assi del menu

Pochi ristoranti sono più specializzati del Guyot (il nome è un omaggio a un sommo guru francese delle viticoltura): sostanzialmente propongono vini e risotti. I vini sono tantissimi, scelti da Corrado Calabro, sommelier che segue il servizio insieme con

Marco Gatta, con rara intelligenza, con una grande attenzione a quelli biologici e bio-dinamici ma anche a quelli «estremi», cioè quelli faticosamente prodotti in zone inospitali. Quanto ai risotti, lo chef, Alberto Cavalli (viene dalla Lomellina e la sua famiglia produce riso) quelli offerti almeno una volta l'anno sono 120, che ruotano fra 6 e 8 a settimana: citarne alcuni fa torto agli altri. L'offerta è completata da pochi antipasti più salumi, formaggi e dolci della casa. Ogni giorno, sono scritti su una lavagnetta. Propongono anche una manciata di altri piatti, sostanzialmente carni, ma compare anche qualche pasta. Guyot è situato in una classica cantina col soffitto a volte, rimessa a posto con attenzione e cura, è semplice ed elegante.

LA RICETTA dello chef



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
RISO G 400,
UNA CIPOLLA,
PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO G 50,
SCAMORZA AFFUMICATA G 100,
CIOCCOLATO FONDENTE G 80,
BRODO DI CARNE, BURRO G 100
SALE

Risotto con scamorza affumicata e cioccolato fondente

Mondate e tritate la cipolla e rosolatela in metà del burro per una decina di minuti, mescolando. Unite il riso, tostatelo per 2 minuti, aggiungete un paio di mestoli di brodo ben caldo e portate il riso a cottura a fuoco medio, unendo il brodo necessario. Regolate di sale. Toglietelo dal fuoco quando la cottura è al dente, aggiungete il rimanente burro, il parmigiano, la scamorza affumicata senza la buccia e tagliata a listarelle e mantecate, aggiungendo un po' di cioccolato tritato fine. Componete il piatto e spolverate con il rimanente cioccolato grattugiato a scaglie più grosse.

SPESA DOC



L'ORO NEI PIATTI

L'oro, nella sua versione alimentare ovviamente, si usa da secoli nei piatti: è una spezia sostanzialmente insapore che però nobilita, va da sé, qualsiasi piatto. È un po' caro ma meno di quanto si pensi, dato che una dose «giusta» (qualunque cosa voglia dire) pesa 10 milligrammi e costa 2,50 euro. Finalmente oggi è disponibile per i privati (prima era introvabile) l'oro della Eytzinger tedesca. Il box con 100 mg di fiocchi e un pennello per la loro applicazione costa 25 euro; 40 mg di fiocchi, il pennello più 4 fogli 5x5 cm costano 27 euro; 100 mg di polvere d'oro 25 euro. Provatelo sul risotto.

tre al top SCELTI PERCHÉ...



TOSCANA CLASSICA

Un locale che propone prevalentemente (ma non solo) piatti classici di origine toscana. Per i vini puntate sul Brunello, offerto con ricarichi contenuti. L'ambiente è caldo, di grande tono, molto elegante, è uno dei punti di forza del ristorante.

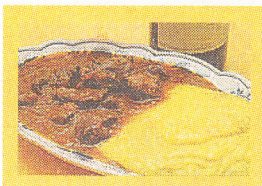
FIASCHETTERIA IL MONTALCINO. VIA VALENZA 17
☎ 02.83.21.926. SEMPRE APERTO MA SOLO A CENA. PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE 45 EURO.



UN MIX DI BONTÀ

Una delle più solide certezze del panorama ristorativo milanese: e lo è da quando è stato aperto, nel 1921. Il menu è un mix di piatti piemontesi e di proposte lombarde. L'attenzione per le materie prime è esemplare, la cura nell'esecuzione dei piatti altrettanto.

MASUELLI SAN MARCO. VIALE UMBRIA 80 ☎ 02.55.18.41.38, CHIUSO DOMENICA E LUNEDÌ A PRANZO. PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE 40 EURO.



PORZIONI ABBONDANTI

Una trattoria di tono dove tutto funziona come un orologio svizzero. L'offerta dei piatti è del tutto eclettica, sia pure con un'enfasi lombarda e piemontese. Le porzioni sono abbondanti, l'esecuzione più che buona e tutti escono

TUTTO NUOVO!

CUCINA & FRIENDS™
CORSI DI CUCINA

A CORTO DI IDEE?
A NATALE REGALA
UN CORSO DI CUCINA

coupon regalo a partire da €70

Manda una e-mail a