

Un rientro soft con la colazione d'autore, ma anche con l'aperitivo e i piatti del «142 Restaurant» di Milano

scritto da Giovanni Caldara | 09/01/2024



Un'offerta versatile (e di qualità) ideata da Sandra Ciciriello (ex stellato Alice)

È nel segno di qualità e flessibilità - binomio di parole da intendere rigorosamente unite - che si presenta oggi, a poco più di quattro anni dall'apertura, quel piccolo «hub» dove gustare cose buone che è il **142 Restaurant** di **Milano** che è appunto **ristorante**, con piatti capaci di coniugare cucina di qualità e agilità da bistrot, ma anche **cocktail bar** e prima ancora spazio per (buone) **prime colazioni** e infine format intelligente pensato per gustare anche **a casa** questa cucina d'autore: insomma, un locale che assai bene interpreta quella pragmatica vena meneghina tanto più calzante in queste giornate di rientro da abbuffate o vacanze impegnative (anche economicamente).

Perché è anzitutto nella varietà della sua proposta - guidata da un mestiere di collaudata esperienza - che un locale come il **142 Restaurant** vive e funziona, riuscendo a parlare a tipologie diverse di clienti. Ottimi i lievitati che inaugurano la giornata, dai *croissant* alla francese al *pain au chocolat* e che insieme alla pasticceria secca arricchiscono l'offerta della colazione, che si distingue anche per

le proposte salate (non manca il soffice panino dolce, bun, al salmone o prosciutto) unite alla scelta di servire per caffè un'arabica selezionata da Marco Colafranceschi di Coffee Hat insieme al latte di qualità della lodigiana Fattoria Baronchelli.



142 Restaurant è aperto fin dalla colazione, con ottimi lievitati dolci e salati (Foto © Ufficio stampa).

Gli chef del 142 Restaurant di Milano e la loro proposta

A pranzo, come poi anche a cena, i due **chef Nello Barbieri** e il suo secondo **Chiara Orrù** preparano una serie di piatti divenuti nel tempo *signature dish* e che si affiancano a proposte che cambiano di continuo in base all'estro della cucina e alla freschezza dei prodotti del mercato. Tra gli evergreen, belli anche esteticamente, "*Oro mio*", spaghetti con emulsione di bottarga di muggine; "*Omaggio a Lucio Fontana*" con le acciughe del Cantabrico (presentate su una tela) burro e pane tostato e il "*Tiramisuovo*" con la crema al mascarpone racchiusa in un uovo di cioccolato fondente (e sferificazione di caffè).



"Oro mio", spaghetti con emulsione di bottarga di muggine (Foto © Ufficio stampa).



Il risotto "Giro d'Italia" (Foto © Ufficio stampa).

Accanto a questi piatti - e quindi col valore aggiunto di un'offerta che si fa duttile - la selezione di street food con i **Bun** d'autore tra cui il «*Polpo al cuore*» (polpo arrosto accompagnato da maionese di acqua di polpo, pomodoro secco calabro) e il «*Bun Bun Polpetta*» (polpette di manzo con sugo di pomodoro datterino e salsa di parmigiano e insalata). E senza dimenticare lo spazio, dalle 18, riservato all'**aperitivo** con la selezione di **tapas** ad accompagnare **cocktail**, **birre** e soprattutto **vini**, tra cui spicca la selezione di **Champagne**, passione della **patronne Sandra Ciciriello**.



Polpo al cuore: polpo arrosto con maionese di acqua di polpo e pomodoro secco (Foto © Ufficio stampa).



Un aperitivo (Foto © Ufficio stampa).

Ed è proprio con l'anima e il motore del 142 Restaurant, che è appunto **Sandra Ciciriello** che ci troviamo nel cuore del progetto che nasce da un sapiente mestiere e che trae origine dalla conoscenza e dalla padronanza dell'intera filiera agroalimentare (avendo Sandra cominciato dapprima lavorando al Mercato Ittico) e insieme della difficile e capricciosa piazza milanese, avendo dato vita nel 2007 al ristorante Alice (divenuto poi stellato) in via Adige. Di qui anche la scelta sofisticata del nome del suo locale che così viene spiegato: «**1** spazio unico dove poter vivere i **4** momenti della giornata con l'accoglienza di **2** anime: la sala e la cucina».

142 Restaurant

Corso Cristoforo Colombo 6, Milano

Telefono: 02. 47758490 - www.142.restaurant