

Lettera **D**onna
il mondo è delle donne

HOME ATTUALITÀ MODA BELLEZZA ALIMENTAZIONE BENESSERE SESSO MAMME CELEBS LAVORO

FOTOGALLERY | VIDEOGALLERY | RICETTE

Cerca in Lettera Donna

Donne da
SCOPRIRE



«IL CONDOR
ESISTE
ANCORA»



ACCUSATA DI
180 OMICIDI



METALLARA
CON IL BURQA



MEDAGLIA
D'ORO PER
L'ARCHISTAR

GALLERY VIDEO

[Mi piace](#) 2 [Tweet](#) 0 [G+](#) 0 [Share](#)

LOCALI

GASTRONOMIA CHIC AL RADETZKY

di Marzia Nicolini

Il locale storico dell'aperitivo milanese inaugura uno spazio dedicato ai gourmet. Da non perdere i polli allo spiedo.



Ora al Radetzky si mangia anche. Dal pollo allo spiedo al foie gras d'anatra e d'oca.

Un locale mitico che ha ancora tutta l'aria di vivere nell'epoca della favolosa Milano da bere. Questo è il Radetzky per moltissime generazioni di giovani (e meno giovani) milanesi: il posto giusto, con l'aperitivo giusto e la gente giusta. Un must, insomma.

Situato in una zona in piena espansione - corso Garibaldi, a pochi metri dal nuovo Eataty Smeraldo - il Radetzky è sinonimo di bella vita e movida.

Oggi, però, il locale fa parlare di sé per una new entry: uno spazio annesso adibito a mini gastronomia di lusso. «Dopo 25 anni di colazioni, pranzi, cene e brunch preparati negli spazi ristrettissimi di una cucina di 7 metri quadri, abbiamo avuto l'opportunità di allargarci ampliando la cucina nel retro della storica macelleria Belletti», raccontano i proprietari.

DAI POLLI ALLO SPIEDO ALLE PASTE INTEGRALI

Un'occasione che ha permesso di fornirsi di una cucina modernissima con fuochi a induzione e 2 forni rational, in un progetto architettonico curato dallo studio Re e improntato all'accoglienza e al rapporto con la strada e i passanti.

Tra le specialità da non perdere i polli campesi allo spiedo - disponibili da mezzogiorno in avanti -, lasagne e parmigiana di melanzane, paste integrali, cereali con verdure, insalate di mare, ma anche prelibatezze quali caviale italiano Adamas, il foie gras d'anatra e d'oca, le alici Cantabricum e una varietà di conserve, sott'olio, pesti, marmellate e mieli.

L'ENOTECA

Per gli amanti del vino è presente anche una piccola, ma selezionata enoteca, che propone etichette delle migliori cantine italiane: da acquistare o da degustare in negozio al calice.

«Una piccola bottega dove l'attenzione alle materie prime nella preparazione di cibi semplici è il fattore trainante, seguendo quella che è sempre stata la filosofia del Radetzky».



VIDEO



LETTERADONNA.IT - BY ELLE