

## 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



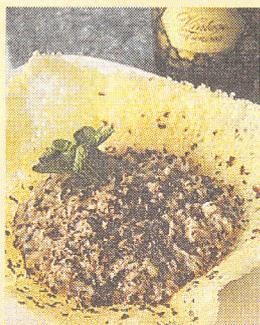
CANTINA SUPERFORNITA

## 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.

■ PROCEBBIA ROMA

## 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