

I Giardini Paprika e Cannella portano, anche ad agosto, la Sardegna a Milano

Chi ad agosto resta a Milano, potrà comunque sognare il mare con l'avventura culinaria proposta da **Ai Giardini Paprika e Cannella**, il salotto condotto dalla coppia Davide Paderi e Giovanna Taddei che offre golosi piatti della tradizione italiana e mediterranea, con una particolare declinazione al meglio della Sardegna.

-

Ai Giardini Paprika e Cannella a dirigere è lo **chef Mauro Bizzarro** (per otto anni nelle cucine di Giacomo Milano) possono. Nel menu stagionale spiccano tra gli antipasti i classici **"mare crudo"** (gamberi gobbetti al lime, scampo di Mazara del Vallo, carpaccio di tonno rosso, tartare di salmone e ricciola, ostrica con bagnetto rosso) o il **"mare caldo"** (insalata di polpo alla catalana, salmone confit con cremoso di barbabietola e cipolla rossa brasata, crema di ceci con gambero rosso al vapore, spiedini di seppia in panure aromatica e gambero gratinato al pistacchio); **il tortino di alici del Mediterraneo** al crumble di pistacchi di Bronte, melanzane, mozzarella di bufala campana e olio al pomodoro e basilico o la **tartare di salmone irlandese** al fresco di limone, insalatina di finocchi e chutney di mango al rhum scuro e cannella. Spettacolare e assolutamente da provare la

parmigiana di melanzane con vellutata di basilico e pomodorini confit così come la norcineria di Camaiore Prosciutto toscano DOP Bonuccelli tagliato al coltello o la mortadella al tartufo del salumificio B.B.S o il culatello nostrano di Novellara servite con gnocco fritto. Tra i primi troviamo **i paccheri** napoletani "Vicedomini" al ragu di mare; **i culurgiones** di patate alla nuorese con salsa di pomodoro, parmigiano e basilico; le chicche di patate abruzzesi al ragù di scorfano, profumo di timo e datterini arrosto; **i ravioli al nero di seppia** ripieno di branzino con ricotta di bufala campana su ristretto di gamberi rossi ed erba cipollina; **la fregola sarda** fatta a mano alle vongole veraci e bottarga di muggine. Secondi di mare come **un'impareggiabile frittura** di calamaro, gamberi rossi e zucchine julienne; il filetto di tonno su riduzione al porto bianco, cristalli di porro e fagiolini sauté; **il salmone marinato** alla barbabietola e coriandolo con insalatina croccante e yogurt greco al finocchietto selvatico; **il calamaro ripieno al frutto del capperò**, pomodorini San Marzano su fresco di gazpacho rosso; **i gamberoni flambati** al calvados su vellutata di patate viola e polvere di olive nere. Non mancano **le escursioni gastronomiche di terra** tra costata fiorentina di bovino "Carni Nobili", galletto amburghese al mattone con salsa bbq e verdure grigliate, costolette d'agnello in croccante di pane a scaglie con caponata di melanzane all'agretto e maionese di sedano. Senza dimenticare i dolci, tutti fatti in casa come il pane e la focaccia, dalle caramelle di pasta sfoglia con crema al mascarpone alla delizia al limone e frutto della passione, al soufflé al cioccolato caldo con gelato alla crema. La lista vini comprende svariate etichette provenienti da ogni regione italiana, diverse bottiglie importanti e qualche bollicina francese.

▣

DOVE, COME E A QUANTO

Ai Giardini Paprika e Cannella

Via Ludovico Settala 2, Milano

Tel. 02.2049650

Chiuso domenica e sabato a pranzo

Prezzo medio 35€

▣