

Osterialnove: dove si sposano tradizione e innovazione

di Matteo Biondetti – Al civico **9** di **Via Thaon di Revel**, in piena **zona Isola di Milano**, si trova l'**Osterialnove** (www.osterialnove.com), punto di incontro per gli appassionati della musica e del buon cibo. Questa "**cantina**", che dispone di due ampie stanze arredate in stile rustico ma curato, con tavoli in legno, pareti in muratura a vista e un bel pianoforte a coda, nonché di una splendida veranda che si affaccia su un giardino privato per godere di rari momenti di pace e tranquillità, offre infatti a coloro che desiderano assaporare cibi tradizionali, reinterpretati con creatività, anche serate speciali dedicate a diversi generi musicali (sezione eventi del sito web). Il menu, che varia in base alle stagioni, spazia da portate semplici, quali taglieri di salumi e formaggi italiani selezionati dalle migliori macellerie e da noti caseifici, a piatti più innovativi e ricercati (gallinella di mare con mousse di cachi, riso carnaroli agricola Osenga con mirtilli e prosecco, filetto di ricciola aromatizzato all'arancia con broccoletti e mandorle tostate), ed è arricchito da una buona selezione di vini e da gustosissimi dolci. Il servizio è gentile e curato e il prezzo per la cena si aggira intorno ai *30/40 Euro*, bevande e vino inclusi.

