

Shambala porta la cucina asiatica a Milano

Un'oasi di pace immersa nei campi di papaveri che, da vent'anni, regala emozioni forti anche in cucina. Tutto questo è **Shambala**, tra le prime locande asiatiche nate sotto la Madonnina all'interno di una cascina ristrutturata in Via Ripamonti 337, ai confini della città, dove già si inizia a respirare un'aria diversa. Una location unica, non solo per l'atmosfera di relax e di sogno, ma anche perché, contrariamente a quasi tutti i locali di Milano, qui il parcheggio non è un problema. Per chi preferisse i mezzi pubblici vi si arriva con il 24 da Piazza Fontana in una ventina di minuti in cui dal caos cittadino si passa, improvvisamente, alle distese di campi coltivati che, in questa stagione, sono rossi grazie a milioni di papaveri cresciuti insieme al grano.

-

Già all'ingresso dello Shambala si entra subito in una diversa dimensione, quella del viaggio, dell'emozione e del sogno. Il tema dominante negli arredi interni ed esterni è quello asiatico, con il giusto equilibrio. Se il meteo è clemente il giardino è un vero paradiso tra fontane con carpe, statue del Buddha, salici contorti e un fitto recinto di bamboo che tiene a distanza il mondo esterno. Per una cena a due non manca la proposta del letto balinese.

Ma è la cucina la ragione predominante per cui si viene allo Shambala, una cucina asiatica fusion che sa riproporre piatti delle maggiori tradizioni asiatiche da quella thailandese a quella vietnamiti passando per la cucina giapponese, con un'impronta moderna votata alla leggerezza. Da questa stagione lo Shambala si veste con un'inedita proposta anche per pranzo: con una formula di piatti unici offerti a 15 euro, caffè e acqua comprese, affiancata da una short list di proposte pranzo sempre entro comunque i 20 euro. Dal **mix** di sashimi di tonno e salmone, tartare di salmone, sushi vietnamita accompagnato da insalata fresca ai **rollini di pesce spada** accompagnati da verdure saltate in padella marinate al curry; dalla selezione di **uramaki** di tonno e salmone accompagnati da insalata fresca alla **tagliata di carne** di manzo ai ferri con verdure al forno marinate al curry e riso kamameshi; dalla fresca **insalata di verdure con pollo ai ferri**, anacardi e pompelmo rosa all'incredibile **poke**, un'insalata di pesce crudo a cubetti (tonno, salmone e pesce spada) con cipolla bianca, avocado, coriandolo, sesamo, leggermente piccante; dai roll vegetariani accompagnati da verdure marinate al curry all'immane e apprezzatissimo pad thai dello chef (noodles di riso saltati con verdure\pollo\gamberi e calamari). Tra gli extra fra cui scegliere: il **Thai Tuna sashimi** di ispirazione nipponica, in versione scottata in semi di coriandolo e pepe rosa servito con salsa al tamarindo; i **Po Piah Sod**, involtini asiatici in carta di riso ripieni di mango, carota, cetriolo con salmone, serviti con salsa agrodolce di miele e zenzero a 9 euro; **Yam mamuang**, la tipica insalata thailandese rivisitata con mango e

gamberi, servita con fiocchi di cocco tostato, cipolla rossa e menta fresca a 13 euro, il **Satay Gai**, tipico piatto thailandese di spiedini di pollo marinati al curry accompagnati da insalata verde e salsa di latte di cocco e burro di arachidi a 9€, l'insalata **Shake** di ispirazione giapponese con alghe wakame e tosaka aka a far da letto a piccoli bocconi di salmone marinati nel limone a 13 euro; i **rollini vegetariani** avvolti in alga e ripieni di germogli di soia, mango, erba cipollina, daikon e serviti con salsa di curry verde, soia e lychees a 8 euro; i deliziosi **rollini Arcobaleno** in carta di riso con carote, zucchine, rapa, cipollotto e vermicelli di soia serviti con salsa agrodolce a 9 euro.

-

Il più ampio menu serale si arricchisce invece di nuove ricette ideate da **chef Chandana Udes**, tra cui i **Cha gio**, involtini fritti di polpa di granchio serviti con lattuga, coriandolo, menta fresca e salsa di tamarindo; il **Kaehg ma prao pak**, vegetali e ananas in brodo di latte di cocco con funghi shiitake, insaporiti con curry thailandese medio piccante; lo spettacolare **Khao phad sap lot**, riso fritto con ananas e gamberoni in tempura; il **Ped nga ma khaam**, petto d'anatra grigliato servito con soute di germogli di soia e funghi shiitake in salsa di tamarindo e sesamo tostato; il **Plad raad prick**, un orata intera frita croccante coperta con una salsa piccante dolce a base di zucchero di palma, peperoncini e aglio. Da non perdere le zuppe come: la **Tom yam kung**, uno dei piatti più famosi della cucina Thai, proposta con i gamberi in brodo ricco di erbe e aromi (citronella, lime salsa di pesce, peperoncino, scalogno, broccoli, funghi

shiitake); la **Tom kha gai**, cubetti di petto di pollo in brodo di galanga, latte di cocco, funghi di paglia e foglie di curry; la **Tom yam vegan**, tradizionale zuppa asiatica vegetariana con verdure e legumi con latte di cocco, semi di sesamo e coriandolo o la **Kaeng kung**, gamberi in brodo con latte di cocco, galanga e curry rosso leggermente piccante con verdure e foglie di coriandolo.

Ogni sabato e domenica a pranzo, dalle 12 alle 16 Shambala propone con successo da anni il suo **Brunch per famiglie**, dal ricco buffet di piatti mediterranei, americani e asiatici a 30 euro per gli adulti, 15 euro per bambini dai 4 ai 9 anni, gratuito per bambini fino a 3 anni, e caratterizzato dagli esperienziali laboratori artistici a cura dell'associazione Cuore e Parole Onlus, per lasciare giocare i più piccoli con frutta, verdura e colori avvicinandoli così ad una sana alimentazione.

DOVE E A QUANTO

Shambala

Via Ripamonti 337

Tel. 02.5520194

Chiuso domenica sera

Orari cucina: 12-14.30/20-23.30

Prezzo medio serale 50 euro