

il locale

Stasera si cena al Dieci, la cucina sposa la moda

Il locale di corso Como a 20 anni dall'apertura



Claudio Burdi

Sono passati vent'anni dall'apertura della galleria/concept store fondata da Franca Sozzani, un luogo iconico dove moda, design, mostre ed eventi culturali si fondono in un'experience in continua evoluzione capace di coinvolgere tutti i sensi. A partire dagli ambienti progettati dall'artista americano Kris Ruhs fino al curato menu del caffè che si gusta anche nell'intrigante oasi verde del cortile interno. E per celebrare l'importante anniversario, un nuovo chef stellato prende in mano le redini della cucina di 10 Corso Como Café. Si tratta di Corrado Michelazzo che dal 10 Corso Como di Shangai arriva a Milano con la sua proposta gastronomica fatta di ingredienti freschi e spezie rare. Piatti che conquistano prima l'occhio e poi il

palato come la "bloom salad", un'insalata di fiori invernali con uova di quaglia, o il tonno in crosta di riso alla Milanese, così come il risotto 10 Corso Como ai profumi mediterranei (basilico, pomodoro e mozzarella) o il cartoccio il pesce fresco, il baccalà mantecato con salsa ai ricci di mare con spuma di patate e uova di salmone o il pollo di Bresse disossato in salsa alla cacciatore con foie gras tartufo nero. Molto apprezzati, soprattutto per il lunch, i "piattelli": dalla zuppeta di scampi e bottarga al fritto di Paranza, dai gamberi rossi marinati allo Spritz con lingua di vitello e wasabi alle acciughe di Camogli con polenta abbrustolita o la fonduta di taleggio con uovo cotto a 62° e tartufo nero. Come dessert, una millefoglie ai profumi del bosco, la preferita dello chef.



**10 CORSO
COMO CAFÈ**

Corso Como 10
 Tel. 02.2900267
 Sempre aperto
 Prezzo medio
 55€
www.10corsocomo.com
 Chef Corrado
 Michelazzo

