

## Quali sono i 4 ristoranti con il migliore rapporto qualità prezzo di Milano?

Ieri **Roma**, oggi **Milano**, domani chissà. Dicono che il concetto di **qualità-prezzo** sia matematica pura, un “**rapporto**” e nulla più. Denominatore il prezzo, numeratore, appunto, la qualità.

Ma (per fortuna) la qualità è un criterio che fa variare il rapporto da persona e persona. Gli impenetrabili e personalissimi algoritmi dei redattori di Dissapore hanno deciso che questi, più di altri, sono i quattro ristoranti (bistrot, trattorie, ristoranti veri e propri) che rappresentano meglio non la convenienza in assoluto, ma il rapporto prezzo-felicità.

In una città –Milano– che spesso si lascia abbindolare facilmente da orpelli, chiacchiere, impiattamenti, barbe e orli altezza polpaccio, con caviglia scoperte e senza calzini.

### **ASOLA – CUCINA SARTORIALE**, Via Durini 28

Prezzo medio: € 70



Iniziamo parlando di prezzi com'è giusto che sia in un post del genere. Ahinoi, la consuetudine milanese di proporre menu degustazione a prezzi più adeguati alla **50 Best Restaurants** (classifica dei 50 ristoranti migliori del mondo) anche in posti non blasonati (vedi Unico Ristorante, ma anche i nostri amici di Al Mercato) si è intensificata.

I prezzi di Asola invece sono ragionevoli. A pranzo quasi tutti i piatti si possono ottenere in mezza porzioni, 10 € per i primi, 16 per i secondi, a cena si sta sui 50 €, e va bene specie se consideriamo il fascino del posto.

Siamo infatti nel Brian & Barry Building (no, il fascino non risiede nel nome), nove piani in tutto, due per la terza incarnazione milanese di Eataly, e uno, il nono, per il ristorante dalla strepitosa terrazza esterna affacciata su Via Durini e sui giardini segreti dei milanesi più fortunati.



Lo chef è (ancora) Matteo Torretta. Persino troppo eccentrico, il cuoco di Rho difficilmente si ferma più di due anni nello stesso posto. Certo, il talento è fuori discussione.



Bastano a dimostrarlo la linguina di Gragnano, aglio, olio e peperoncino su fonduta di parmigiano e zenzero, o il risotto alla milanese con ristretto di carne e midollo in tempura. Bene anche la carne, specie la battuta di fassona piemontese con maionese al balsamico e germogli, o i dolci, con uno dei piatti più noti di Torretta, il tiramisù caldo.