

# Tavola

## LA COLLINA D'ORO

### Dalla Cina alla Thailandia: l'etnico sposa il design

È un esempio perfetto del ristorante etnico di nuova generazione: moderno, firmato, divertente, curatissimo. Anche Massimo è un cinese-milanese di nuova generazione; vissuto più qui che in Cina, parla l'italiano come un italiano (anche meglio, con molta proprietà di linguaggio), ha ampie vedute e ama fare al meglio il suo lavoro. Il ristorante di suo padre è stato ristrutturato dallo studio Mendini ed è colorato e originale, qualcosa che in un ristorante cinese non si era mai visto: non il solito stile nipponico con cui si confondono le idee del cliente, ma un locale speciale, inedito, arredato con pezzi di design e mostre di fotografia alle pareti. E la cucina è frutto di una attenta sperimentazione, con grande equilibrio di gusti, una magnifica presentazione e il sapiente incrocio di diversi stili: cinese classico, giapponese, vietnamita. Adesso Massimo e sua moglie hanno aggiunto anche qualche piatto thai.



Il ristorante La Collina d'Oro è stato ristrutturato dallo studio Mendini

Da menzionare le tagliatelle con verdure e anacardi grattugiati, davvero ottime e molto fedeli all'originale. Tra i piatti "top" continuano a esserci

le polpettine di gambero accompagnate da salsa di senape e miele. Nella lista dei vini una scelta ristretta ma decorosa, e anche

uno champagne. **La Collina d'Oro**, via Rubens 24, telefono 024043148; [www.lacollinadoro.com](http://www.lacollinadoro.com); sui 30 euro, no Diners. (Mariella Tanzarella)