

il ristorante

COLLINA D'ORO
Via Rubens 24
Tel. 02.40.43.148

Tipo di ristorante
cinese e asiatico

Chiusura settimanale
lunedì

La cucina chiude
alle 23.45

Coperti
70

I prezzi
Spenderete sui 35 euro,
bevande escluse

Coperto e servizio
2 euro

Carte di credito
tutte salvo Diner's

Spazio per fumatori
no

Accesso disabili
no

Cucina ***
Ambiente ****
Cantina **



FOTO MARCO GIBERTI

Per esplorare l'Asia

■ Allan Bay

La crisi (relativa) della ristorazione cinese a Milano è figlia dell'impostazione che questa cucina aveva. I ristoranti che noi chiamiamo cinesi sono sempre stati in realtà cantonesi: esprimevano cioè soltanto una varietà delle tante cucine di quel grande Paese, nella versione più semplice

e a buon mercato. Mancava del tutto la grande tradizione pechinese, imperiale, e i locali di alta fascia erano sì e no una manciata. Poi la fascia bassa è stata coperta da altre tipologie, mentre

quella medio-alta è stata colpita dal successo dei giapponesi. E quindi dei cinesi molti hanno chiuso, molti sopravvivono a fatica, molti si sono riciclati in giapponesi, che per un abile cuoco cinese preparare i piatti giapponesi non è un problema. E qualcuno resiste.

La Collina d'Oro è un ristorante nato 25 anni fa che da subito si è posizionato nella fascia alta. L'anno scorso i signori Shang, metà cinesi

metà italiani, che l'hanno gestito per tutti questi anni, hanno passato la mano al figlio Ting. E questi, validamente aiutato dalla sorella Elena, ha deciso una grande svolta. In primo luogo lo ha rifatto da capo a piedi, in secondo luogo ha deciso di variare l'offerta aggiungendo alla lista piatti giapponesi, thai e di altri paesi dell'Asia Orientale: insomma una proposta fusion asiatica.

La ristrutturazione l'ha progettata Alessandro Mendini, uno dei più rinomati architetti e designer italiani, che per la prima volta si è cimentato con un ristorante. Le pareti sono colorate, gli arredi semplici, eleganti e moderni ma non minimalisti e qua e là spunta qualche pezzo tradizionale; alle pareti stampe iperrealistiche. L'illuminazione, poi, è uno dei punti di forza del locale, cosa più unica che rara. In sintesi, il risultato è un locale molto bello ma non impegnativo: la quintessenza di quello che cercano gli italiani in un ristorante.

La cucina è, come già detto, eclettica, con un menu piuttosto vasto e una esecuzione più che corretta. Troverete proposte come involtini di verdure al vapore, ravioli di gamberi o di carne al vapore, pollo in

crosta di mandorle, branzino al vapore e anatra arrosto in salsa di soia scura. Ma anche ebi shijyou (polpette di gamberi) con salsa al miele, ura dragon special (uramaki con anguilla, asparagi e avocado) e gyu aspara rolls (involtino di manzo con asparagi in salsa teriaki) e molti altri.

Nel menù piatti cinesi ma anche giapponesi, thailandesi e di altre tradizioni dell'Estremo Oriente. Ambiente molto curato