



LA CITTÀ  
DA VIVERE

## A TAVOLA

# A cena da Juan, milanese di Montevideo

**D**a un paio d'anni, Cristina e Juan coccolano i clienti in questa trattoria di taglio antico. Dove la buona accoglienza è un istinto, prima ancora che un dovere; dove l'arredo è un abito piuttosto rustico ma comodo, senza concessioni alle mode estetiche più ricorrenti.

**Cucina** Lo chef è Juan, milanese di Montevideo, trasferitosi qui vent'anni fa. La sua cucina lambisce la tradizione nostrana, ma poi viaggia sulla propria strada componendo piatti morbidi e

gustosi come il pasticcio di polenta e patate con pitina (un salame ovino), il tortino di riso al nero d'Avola con crema di gorgonzola, il baccalà mantecato con polenta.

**Prezzi** Non bassissimi, ma nella media: sui 30 euro per primo e secondo, vini a parte.

*(Valerio M. Visintin)*

---

**MIRTA piazza San Materno 12, tel.  
02.91.18.04.96, chiuso sabato e domenica**