

“Autunno chiaro e giocondo”: 5 ristoranti con menù stagionali da provare in Lombardia nel 2022

scritto da Gabriele Pasca | 25/10/2022



Una guida ragionata a indirizzi di grande fascino per ridestare il nostro amore per questa stagione poetica e ricca di prodotti che ci ricordano l'avanzare del grande freddo

Non è sicuramente il più classico degli autunni quello che stiamo attraversando: le temperature sono in media ancora molto elevate e, per strada, l'odore delle castagne arrosto è debole e non ci ricorda l'imminente arrivo del Natale.

Questa stagione, comunque, resta la più affascinante dal punto di vista enogastronomico: l'iconicità di alcuni prodotti autunnali ci rimanda a ricordi senza tempo e a tradizioni conviviali di quando il

freddo inizia a pungere e, allora, evviva il novello, la zucca e i funghi buoni.

Una primavera di menù stagionali, e non abbiamo sbagliato periodo: perché in questi mesi dell'anno i **ristoratori sono più stimolati a creare**, innovare, proporre il frutto della loro ricerca pur, tuttavia, senza mai perdere di vista la tradizione.

5 ristoranti lombardi da provare in autunno

Per aiutarvi a scegliere, vi proponiamo un elenco di indirizzi in Lombardia da provare assolutamente prima della fine della stagione.

Milano - The Manzoni (Via Manzoni, 5)

Sul ristorante-show room nel cuore di Milano abbiamo già avuto modo di scrivere ([ecco l'articolo](#)), apprezzando molto la scelta coraggiosa di proporre una cucina ragionata e di impegno in un contesto molto modaiolo. Da poche settimane il nuovo menù, firmato dall'**executive chef Giuseppe Daniele**, è "Magnete". Cinque piatti principali più un pre-dessert futuristico (crema di agrumi e animelle fritte su zucchine trombetta marinata agli agrumi) e due dessert.

Il piatto che sorprende e emoziona è senza dubbio la **lepre a là Royale** (fuori dal tasting experience 65 euro, tutti meritati).

Il menù degustazione Magnete viene proposto al prezzo di 120 euro.

Per informazioni www.themanzoni.com

Cremona - Caffè La Crepa (Piazza Matteotti, 14 - Isola Dovarese)

A Isola Dovarese (CR) non vi troverete mai di passaggio, dovrete andare appositamente per far visita alla famiglia Malinverno che dal 1969 gestisce questa trattoria con un'idea molto chiara di cucina: qui la ristorazione è improntata sulla sostenibilità e quando gli ingredienti non sono di produzione propria, la quasi totalità dei fornitori non dista più di 100 km.

Il **Caffè La Crepa** fa parte del circuito delle [Premiate Trattorie Italiane](#), un'associazione di ristoratori che - come dicono loro stessi - "*propongono la cucina del proprio territorio, offerta in menù degustazione ed alla carta, a prezzi contenuti, esposti in maniera ben visibile e con una ricca proposta di vini e birre, serviti anche al bicchiere*".

Qui in autunno non può mancare un classico della bassa cremonese: il **tortello di zucca** (15 euro). La sfoglia all'uovo, tirata a mano, racchiude un ripieno di zucca, mostarda di mele, polvere di amaretti e noce moscata; il tutto è condito con burro e salvia. Altro piatto imperdibile è il **bollito misto alla cremonese** con salsa verde e mostarda (20 euro).

Oltre alla proposta alla carta è possibile scegliere il menù "Ever Green" (antipasto, primo, secondo, dolce e vino) a 60 euro a persona.

Per informazioni www.caffelacrepa.net

Cremona - La Pedrera (Via Brescia, 29 - Soncino)

Agli antipodi (per forma e stile, non certo per qualità) del ristorante citato in precedenza, **La Pedrera** irrompe nel panorama della tranquilla Soncino (nella cui rocca medievale Ermanno Olmi

girò alcune scene del film “Il mestiere delle armi”) con un progetto di grande impatto e carattere.

Lo **chef Luca Zuterni** non ha paura di dichiarare le proprie ambizioni. Qui la cucina è “arrogante” per loro stessa definizione e “pensata per avere un forte impatto, visivo e aromatico”. Intenti a parte, il ristorante gode di una **posizione invidiabile** e la concettualità dello chef dà vita a piatti tutt’altro che immateriali ma concreti e di grande fascino.

Il menù qui ha diverse evoluzioni e può variare anche più di una volta nel corso della stagione. Tra le proposte attuali, valide sino a metà novembre, degne di nota sono senz’altro il “**Carnaroli allo Spiedo**” (riso “buono”, polvere di coniglio, il suo fondo, vino rosso e burro di spiedo - 16 euro) e “**Il galletto sgallettato**” (coscia e petto, chimichurry, infiorescenza sky, patate e polenta - 24 euro).

Il menù degustazione in otto assaggi è proposto ad 80 euro; 12 assaggi a 110 euro. Possibilità di optare per una mini-degustazione di cinque portate al prezzo di 50 euro.

Per informazioni www.ristorantelapedrera.it

Como - Radici Restaurant (Via Henry Dunant, 1 - San Fermo della Battaglia)

Il nome è evocativo del progetto che lo **chef Mirko Gatti**, classe '81 e un passato ricco di esperienze all'estero, ha deciso di portare in questa piccola città a pochi chilometri dalla Svizzera.

Alla **base di tutto c'è il rispetto dell'ambiente**, la determinazione nel preservare cultura e tradizione e la sfida di lavorare in maniera sostenibile. Non le solite parole di circostanza, usate e abusate da più o meno tutti i ristoratori italiani: **Radici Restaurant percorre strade difficili e poco battute**, alla scoperta degli ecosistemi e degli habitat che li caratterizzano. Una sperimentazione integrale e senza orpelli, fatta di rapporto diretto con produttori e cacciatori e un foraging totalmente autogestito.

Un altro dato di estremo interesse della cucina di Gatti è l'attitudine a quella che Igles Corelli chiamerebbe circolarità: qui **tutto quello che avanza viene trasformato** in aceto, succhi, salse, misì, kombuche o garum; una filosofia a “scarto zero”.

Nel menù autunnale, dedicato all'habitat “**Foresta**”, la **selvaggina è la regina indiscussa della scena**, con preparazioni lunghe e innovative e che omaggiano la materia prima grazie ad un utilizzo sapiente e ricco di contaminazioni (ma sempre in chiave glocal).

Tra tutti i piatti ci piace menzionare la “**pancia di cinghiale fermentata**”, un godurioso gioco di consistenze e sapori dalla preparazione complessa e meticolosa: dalla fermentazione (avviata con un impasto di aglio e orzo fermentato) si arriva ad un cubo di pancia compatto che, affettato e farcito da castagne, è grigliato sotto forma di spiedo.

Il menu Foresta è proposto in 13 portate al costo di 125 euro. Divertente la possibilità di accostarlo ad un juice paring di bevande analcoliche create dallo stesso Gatti.

Per info www.radici-restaurant.it

Bergamo - Umberto De Martino (Via Madonna d'Argon - San Paolo d'Argon)

Anche di Umberto De Martino e di Florian Maison [abbiamo già avuto modo di scrivere](#). Nella Val Cavallina lo chef propone una **cucina che punta a sorprendere** senza, tuttavia, snaturare l'ingrediente. Concetti e pensieri che non possono che ricordarci la concretezza e la grande eleganza della penisola sorrentina, terra natia di De Martino, che a San Paolo d'Argon trovano forma e si

traduce in piatti dal grande impatto visivo e gustativo.

Un percorso, quindi, che parte dalla forte trazione mediterranea, si plasma sulla pianura bergamasca ma conserva parte dell'esperienza che lo chef-patron ha maturato oltre i confini nazionali. Nel menù stagionale non può quindi mancare l'elemento marino che, in questa visione duale, si affianca al menu di terra: tra tutti, segnaliamo il **"Mosaico di polpo del mediterraneo, soffice di patate, il suo brodo caldo allo zenzero, gel al mandarino"** (*'o bror 'e purp*, uno dei "piatti" più antichi della tradizione partenopea; poetico!) e l'autunnalissimo **"Petto di quaglia marinato ed arrostito, zucca, crema di amaretti e mostarda di frutta"**.

I menù "Il Mare" e "La Terra" sono proposti al costo di 120 euro. Il menù "Sì... viaggiare", percorso tra i signature dishes storici di De Martino, è proposto al costo di 155 euro.

Per info www.florianmaison.com