

URBAN

GIUGNO/LUGLIO 2012 NUMERO 107



SU GARDEN

via Carlo Tenca, 12
02-36746363
chiuso lunedì

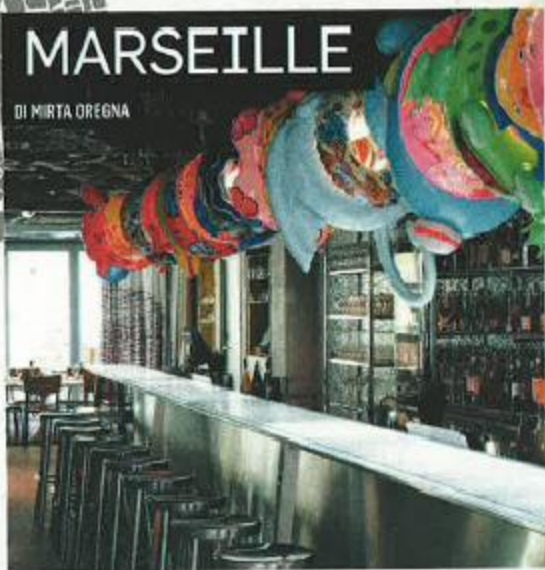
La tendenza è chiara: Cina contemporanea. A far concorrenza all'onnipresente sushi e alle relative propaggini fusion, cominciano a sbocciare indirizzi targati Cina 2.0, con una versione rivista e aggiornata del noto repertorio cantonese. Qui ci troviamo a breve distanza da piazza Repubblica, negli spazi precedentemente occupati da uno showroom di mobili. Arredato in maniera moderna, con una deliziosa veranda che si apre sul cortile interno, il Su Garden è nelle mani di Julian Wang (cinese) e della moglie Jessica (idem), coadiuvati in cucina dallo chef Chong (ex Giardino di Giada) e in sala dal bravo Giuseppe, che arriva dalla moda. Menu lunghissimo (come da tradizione) con specialità quali crocchette di taro (patata asiatica) alla piastra, involtino rivisitato, costine di maiale al miele, galletto stufato imperiale con pak ehoi e noodle in brodo di Taiwan. Questi, presentati in una ciotola gigante come si usa in Cina o nei ristoranti cinesi esteri, serviti con carne, lattuga, zenzero e bambù, valgono da soli la visita al locale. Se volete darvi un tono da viaggiatore, mangiateli con le bacchette risucchiandoli molto rumorosamente! Conto sui 30 euro.

Consigliato per
gli etno-foodie in perenne ricerca di novità



MARSEILLE

DI MIRTA OREGNA



MAMA SHELTER

64, rue de la Loubière
www.mamashelter.com

Mama Shelter è atterrato a Marsiglia: dopo il successo ottenuto sul Canale St. Martin di Parigi, l'hotel-resto dei fratelli Trigano (co-fondatori del Club Méditerranée), insieme al filosofo Aouizerate e al designer Philippe Starck che ne ha progettato l'immagine, è già punto di ritrovo per i giovani più branché della città e, senza dubbio, vale il viaggio nel vivace porto mediterraneo. Seduti al bancone del