

L'albero della carambola

Appunti di cucina, fotografia, viaggi

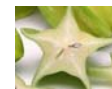
venerdì 2 dicembre 2011

Una cena firmata Sadler o un thé Mariage Frères? Nobile!



Capita una sera a Milano. Capita che uscendo dall'ufficio avresti solo voglia di correre a casa e buttarti sotto una doccia bollente, senza nemmeno cenare. Capita poi che quella stessa sera ti eri segnata in agenda l'inaugurazione (imperdibile) di un nuovo ristorante in città. L'invito è delizioso e recita così: "È Nobile ma non si è montato la testa...un luogo di incontro per tutti i momenti della giornata. Nobile è uno spazio speciale aperto a tutte le ore... la mattina ti accoglie con un buon caffè, con dolci golosi e fragranti, il pomeriggio ti vizia con pasticcini e thé rari, a pranzo è agile, veloce e gustoso, a cena è sobrio, caldo e conviviale...scoprite con noi chi si nasconde dietro le quinte". Capita così di scoprire che dietro a questo progetto si nasconde la genialità, la professionalità e la mano felice di Claudio Sadler, uno chef al quale noi dell'Albero della Carambola siamo più che affezionate. Un Maestro. Il locale è molto "francese", ha un'aria bohémienne, calda e curata. Si comincia di prima mattina con brioche e pane, burro & marmellata,

CHI SIAMO



l'albero della carambola
Milano, Italy

La valigia sempre pronta, la macchina fotografica puntualmente in mano, un taccuino in borsa e la cucina in disordine perenne. Queste sono solo alcune delle cose che abbiamo in comune e che ci hanno fatto ritrovare qui.

[Visualizza il mio profilo completo](#)




Sorlia e Simona



poi a pranzo panini e piatti veloci. Di pomeriggio il pasticciere del bistrot realizza biscottini e torte per far compagnia a ottimi thè, come quelli di Mariage Frères (Maison de thé a Parigi dal 1854...). Al Nobile, la sera, i piatti sono tutti firmati dallo chef a doppia stella Michelin: nel menu serale "Dalla Cucina di Claudio Sadler" spaziano una selezione di antipasti, primi, secondi e alcuni dessert. Una cena completa, con bicchiere di vino e servizio compresi, costa intorno ai 40 euro. Durante la serata di inaugurazione del Nobile abbiamo avuto l'onore di cenare accanto al Maestro, che ci ha deliziate con qualche rivelazione e un paio di gustose chicche, tra un calice di prosecco Bisol e un Morellino Mantellassi. Il menu della cena di inaugurazione è stato da urlo (mi mangio le mani per aver dimenticato a casa la mia reflex). Abbiamo iniziato con una terrina di foie gras d'oca con mostarde e pane tostato (divina) e dei carciofi stufati ripieni di stracciatella di burrata, vellutata di carciofi e pesto leggero: una poesia! Ottimo il risotto alla cipolla rossa con fonduta di pecorino (con una spolverata di polvere di barbabietola) e davvero da bis il secondo piatto: uno strepitoso cotechino cremonese con puré di castagne e lenticchie di Castelluccio alla vaniglia: il dolce del puré si sposava a meraviglia con il sapore pieno e corposo del cotechino, con le lenticchie che riportavano all'equilibrio i sapori. Alchimia perfetta. Dulcis in fundo, ecco spuntare delle coppe di zabaione freddo di uova bio con vino moscato, servito con biscottini della casa e un tocco di ribes rosso... non aggiungo altro! Capita che una sera, a Milano, ci si possa sentire in pace con il mondo. Grazie a Lucia, Ketty e Marina per averci pensate. E... grazie, chef!



Nobile Bistrò de Milan
 Corso Venezia, 45
 20121 Milano
 Tel. 39 02 49526592
 www.nobilebistro.it

Publicato da l'albero della carambola a venerdì, dicembre 02, 2011 
 Etichette: Chef, Eventi, Ristoranti

10 carambole:



lucy ha detto...

PENSO NON CI SIAN D'AGGIUNGERE NULLA AD UNA SERATA COSÌ PERFETTA...da parte mia un pizzico di invidia.

02 dicembre 2011 18:47



Barbara ha detto...

Leggere il menù di questa cena di inaugurazione mi ha fatto sognare *_*

02 dicembre 2011 19:05



Partecipiamo al



Anche noi siamo Gente del Fud!

GENTE DEL FUD Il social fud network firmato Pasta Garofalo.

PRODOTTI	PRODUTTORI	RICETTE
	Ciccioli Salumi e Carni	
	Birra scura ad alta fermentazione con ingredienti speciali Birra Primatia Birre artigianali	
	Cartellate Dolci e Gelati	
	Purceddhruzzi Dolci e Gelati	
	Violino di Capra della Valchiavenna Salumi e Carni	

Ultimi aggiornamenti www.gentedelfud.it