

La scelta di Marta (e di Rossana)

di Mirta Oregna

HA UN'IMPRONTA tutta femminile il bistrò **Marta**, appena aperto a Milano presso lo Spazio Orlandi, incubatore del migliore design cittadino. Negli ambienti progettati da Paola Navone, tra pezzi di design (anche in vendita) selezionati dalla gallerista talent scout Rossana Orlandi, arriva la "cucina da dentro" di Marta Pulini: ricette emozionali, al limite dell'istintivo, servite (altra peculiarità femminile) in modalità food sharing. Uno o più piatti, che in carta hanno tutti lo stesso prezzo, si condividono con il proprio commensale. **Il tavolo migliore:** in due, nell'angolo, sulla panca con i cuscini; con le amiche, al tavolo nero ovale all'ingresso.

Menu tradizione: tortellini di Modena in brodo e carrello degli arrostiti all'emiliana.

Menu innovazione: uovo cotto a bassa temperatura con spinaci, crema di Parmigiano e tartufo nero.

Le erbe: timo e menta nella Mammola con vongole, maggiorana nelle Pappardelle di kamut con verdura.

Il dolce da concedersi: la Sabbiosa con mascarpone, poco estetica ma molto golosa.

Tasso di internazionalità: elevato, tutti i designer più importanti passano di qua. **Dress code:** nei toni del sabbia, beige e tortora con una Messenger Bag Freitag, accessorio recycled di design che non guasta.

Per incipriarsi il naso: ampio lavabo a tortiera di Paola Navone e sedile da trattore per appoggiare la borsa.

Il dubbio: convincerò "lui" a condividere i piatti? ●



MARTA

via Matteo Bandello 14,
Milano. Tel. 02.48198622;
martabendum.it

Chiuso domenica.

Pranzo: 1 piatto 14 euro,
2 piatti 25 euro
(bevande escluse).

Cena: 1 piatto 16 euro,
3 piatti 45 euro.



NON SAI DOVE
PORTARLO A CENA?
FATTI AIUTARE DA NOI
IODONNA.IT/LOCALI