



- [Home](#)
- [Profilo](#)
- [Contatto](#)

mer, 25 apr 2007

Anadima, un formidabile brunch

Scritto da Paolo Marchi in [Emozioni di gola](#)
[\[3\] Commenti](#)



Anadima è il ristorante serale di **Stefano Todeschini** al 10 di via Pavia a Milano, 02.8321981, serale perché di giorno è un bar con bocconi buoni ma più semplici. Sul biglietto da visita è scritto: “Siamo aperti dalle 19 all’una per la cena, ma per gli aperitivi dalle 17.30 alle 21.30 . I piatti, il trionfo delle spezie, l’Italia declinata alla cinese e altro ancora, sono pensati da **Bruno Soleri**, ex **Lovenfood**, dal 1° maggio alla guida cucinante di **Fingers**: Burrata d’Andria con Avocado e gelatina di pomodoro, Carpaccio di piovra su misticanza; Gamberi alla piastra con bacche di Szechuan; Morbido di piovra in salsa di pomodoro al profumo di lauro (piatto di un gusto e di una morbidezza estreme); Bocconcini di pollo con mango arrosto; Filetto di manzo alla griglia con tzatziki; Gran piatto vegetariano alla cinque spezie asiatiche... Prezzo medio di tre piatti 37 euro, 42 con un dessert (e 46

con un calice di Barolo Chinato).



Oggi, in via eccezionale, brunch: 22 euro gli adulti e 12 i piccoli (che poi mangiamo come i grandi, ma sono i clienti del futuro e vanno coccolati). Stefano ha approntato un angolo SOS genitori, con fogli da colorare e mazzi di matite bell’e pronte. Piatti ottimi, senza quell’alone di riciclato dalla sera prima che hanno di solito i brunch milanesi: Guacamole gustosissimo, Tortino di uova al bacon, Torta pasqualina, Frittata di erbe, Riso e chili, Fagotto di scarola e pere, Cheesecake, Bagel, Pancake ai mirtilli... Si replica ogni domenica. Slurpissimo.



3 Commenti a “Anadima, un formidabile brunch”

1. [Miti](#) Scrive:
[26 aprile 2007 alle 18:08](#)

Ho avuto un brivido d’estasi a immaginar la Burrata d’Andria con Avocado e gelatina di pomodoro...;-*

2. [alenia](#) Scrive:
[31 maggio 2007 alle 18:33](#)

Come non condividere l’aggettivo “formidabile”? E non solo per il brunch, un vero e ottimo brunch. È formidabile la qualità dei piatti, l’accoglienza cordiale, la cura dei dettagli riposta in ogni aspetto (guardare la toilette, please, oppure il soppalco-salotto), l’originalità (i colori dell’arredo). Insomma, un posto dove i 5 gusti rimangono pienamente soddisfatti.

3. [raffaella](#) Scrive:
[15 dicembre 2010 alle 14:45](#)

...a distanza di “un po’ di tempo” leggo ancora, e del tutto casualmente, questa pagina virtuale..il tempo passa in fretta e sono felice di poter dire che ancora il nostro brunch piace molto ai nostri cari clienti!

Vi ringrazio.. non nascondo che è molto bello raccogliere commenti positivi quando alla fonte vi è un impegno come il nostro..almeno... noi ce la mettiamo tutta! a presto. Raffaella