

Fuoribinario Bistrot, a Rodano il ristorante è sul treno



Piatti *gourmet* e contaminazioni dal mondo in un'atmosfera *d'antan*. La chef Monica Sartoni Cesari ha aperto il suo (atipico) locale a bordo di un vecchio vagone. A pochi passi da Milano

Rodano (Milano) - Venerdì 22 aprile 2016

La storia del Fuoribinario bistrot di **Rodano** è una di quelle curiose da raccontare. Quella della sua **chef Monica Sartoni Cesari**, redattrice e collaboratrice per decenni dei più importanti periodici *food* e di guide di settore, che decide ad un certo punto di *sporcarsi le mani* e di dedicarsi in prima persona alla passione per la cucina.

Monica è un personaggio che da sola vale un pranzo e una cena in quella che non è una semplice locanda in cui dimostrare le proprie abilità ai fornelli, bensì un ristorante *sui generis* caratterizzato dall'atmosfera di un tempo: **il vagone di un antico treno con interni in legno** e particolari curati nel minimo dettaglio che lo rendono un perfetto **locale romantico** e meta ideale per una **gita fuori porta**.

Ideale anche per l'estate, oltre al balconcino con un alcune sedute, il ristorante può contare su un **dehor in legno** che affaccia sul piccolo parco per i più piccoli.

Poco distante da Milano, Fuoribinario bistrot merita dunque una visita per la sua unicità ma anche per il menù che Monica sperimenta, aggiorna e crea con affettuosa dovizia.

Tra gli antipasti il **carpaccio di prosciutto di Parma con salsa tiepida al balsamico di Modena e pinoli** e **samosas e dim sum croccanti con le loro salse e chutney**; tra i

primi i **tagliolini in nero con ragù di calamari, seppie e pomodorini confit fatti in casa** affiancano delle più classiche **orecchiette integrali con sugo di polpettine**.

I secondi sono sia di carne (come la **favolosa picanha di Bonetti con chimichurri e chips croccanti fatte in casa**) che di pesce (tra cui il **filetto di pesce spada alla griglia con guazzetto piccantino alle olive taggiasche e pesto di pistacchi**). Ci sono anche dei *secondi speciali* su cui troneggiano i **gamberoni in padella flambati con salsa di peperoni grigliati**.

La presentazione di ogni portata, con le sue stoviglie, è finalizzata alla sua valorizzazione estetica e giocosa, noncurante della coerenza del classico servizio. Fantasiosi (e goduriosi) i dolci. Qualche esempio? I **tronchetti di bisquit farciti con crema di ricotta al limone di Amalfi** o i **budini di riso con gusci di frolla e nuvole di zafferano**.

Per un pasto completo si spendono circa **35 euro**. Durante la giornata è sempre attivo il servizio bar.



Fuoribinario bistrot

Simone Zeni