

WE LOVE. WE LAUGH. WE CREATE. IN MILAN.

[CULTURA](#)
[NIGHTLIFE](#)
[FOOD](#)
[SUONI](#)
[LIFESTYLE](#)

[BEAUTY E BENESSERE](#)
[TÊTE À TÊTE](#)
[EXPO](#)



[Home](#) > [Food](#) > [Dinner](#) > [FuoriBinario: Un biglietto per il bistrot, grazie](#)

FuoriBinario: Un biglietto per il bistrot, grazie

02 Apr 2016 / *Redazione Nerspinto*

Dinner, Food, Happy hour



Nerspinto

Nerspinto Eikoh

Hosoe, 1933

<https://t.co/fLI3gnTM>

4 minuti . reply .
retweet . favorite

Nerspinto Bette

Davis on the set of
The Bride Came

C.O.D., 1941

<https://t.co/PWUALI>

2 giorni . reply .
retweet . favorite

La bella stagione è finalmente arrivata e con essa la voglia di fare gite fuori porta, magari alla ricerca di un ristorante carino e speciale.

La meta da segnare in agenda è **Rodano**, a due passi da Milano: il comune ospita infatti **FuoriBinario**, un suggestivo locale nei vagoni di un vecchio treno. L'idea è venuta alla giornalista e chef emiliana **Monica Sartoni Cesari**, che ha saputo combinare cucina e fantasia. Fantasia che, oltre ad essere la parola d'ordine di Monica, è la chiave di lettura non solo dei suoi piatti, ma anche dell'intero ristorante, a partire dalla location. Il treno inglese del '900 si trova difatti nel cuore di un parco giochi per bambini e il suo arredamento è curato nei dettagli.

I piatti del menù sono variegati, rispettano la versatilità della chef e gli ospiti possono gustare accostamenti inusuali: la tradizione emiliana si sposa con la gastronomia mondiale e FuoriBinario propone grandi classici italiani, ma anche gamberoni in pane Panko, grattato a scagliette e dalla frittura delicata, con restrizione di aceto balsamico fatto in casa e una spolverata di sesamo, rolls di salmone con salsa teriyaki, paella di mariscos e gnocchetti con burrata e picanha con chimichurri. C'è solo l'imbarazzo della scelta, anche per vegani, vegetariani e celiaci, e uno è l'elemento imprescindibile: la qualità dei prodotti.

Varia è anche la carta dei vini, che oltre ai classici, presenta etichette speciali: Amarone, Chateau Mauras Sauternes, Barbaresco.

Ma i pregi di FuoriBinario non sono finiti. Non solo durante il pomeriggio si trasforma in un elegante *train café letterario*, dove assaggiare torte, tramezzini, panini e biscotti fatti in casa, ma alle 18:30 si dà il via all'**aperitivo** in carrozza, con golose tapas e finger food.

Inoltre due sono le serate speciali da appuntarsi: il giovedì, quando il menù è dedicato alla cucina tradizionale nostrana, e il venerdì, all'insegna dei piatti etnici.

Dimenticate le tristi carrozze ristorante che offrono panini riscaldati: il treno dei desideri gastronomici si chiama

Nerspinto Addio

alla pagina

join the conversation

FuoriBinario, e soddisfa ogni palato senza far piangere il portafogli.

FUORIBINARIO

Via Filippo Turati


Rodano (MI)

T 335 7768211

Beatrice Bellano



 SHARE

 amarone, barbaresco, chateau mauras sauternes, fuoribinario, Indira Fassioni, Milano, monica sartoni cesari, nero spinto, rodano, train caffè letterario, treno

← *Previous Post*

#WElist - Consigli per vivere Milano nel

Next Post →

Un viaggio tra i sapori marocchini da Château