

Tavola

"BIANCO LATTE" È IN VIA TURATI

Brioche, insalate e gelato per spuntini minimal-chic

Bianco, legno chiaro e qualche piantina: come potrebbe essere arredata la grande cucina di una casa minimal-chic, apparentemente semplice, ma con i dettagli molto curati e luminosa, fresca, accogliente. Una perfetta location newyorkese, o londinese, di quelle frequentatissime la domenica mattina (e infatti c'è già il progetto di emigrare...). "Bianco latte" nasce dall'idea di due sorelle, Ludovica e Valentina di Sarro: il latte rappresenta semplicità e genuinità (il locale è anche latteria, nel senso di negozio). Qui il buon giorno comincia da colazioni ricche ma leggere, con ingredienti di qualità. Quelle deliziose brioche salate, che in molti bar milanesi si fatica a trovare, qui ci sono sempre, tagliate a metà ed esposte, come mazzolini di fiori, con il loro ripieno di salumi gustosi. Poi ci sono le insalate da portare via, i dolci e le specialità della casa, il gelato (19



"Bianco latte" è latteria, gelateria, bar

euro al chilo) e le granite (da 2,50 euro). Provare la "crema di nonna Lina", facile capire il perché del nome. E nel banco refrigerato è

esposta anche una parata invitante di frutta fresca, pulita e tagliata a pezzi: per macedonie (da 4 euro), per accompagnare il gelato o lo yogurt

fresco. **Bianco latte**, via Turati 30, tel. 0262086177, orario: dalle 7 alle 23. Chiuso la domenica. (Mariella Tanzarella)