

INGRESSO  
RIDOTTO

# RISTORANTI

di Marisa Fumagalli



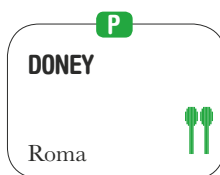
via Lomazzo 29  
tel. 02 316300  
[www.osteriaoperaprima.it/  
kids-club](http://www.osteriaoperaprima.it/kids-club)  
Chiuso domenica a cena  
e sabato a pranzo

I pasti a misura di bambino, alla mamma ristoratrice li ha suggeriti, senza volerlo, Giacomo, suo figlio. Così Alessia Palermo, all'Osteria Opera Prima, da qualche anno organizza baby menu e accoglienza: tavola e giochi nella sala-ludoteca (venerdì e sabato sera, la domenica a pranzo) **con due animatrici**, lezioni di danza, lavoretti, travestimenti. I bimbi mangiano gratis (pennette al sugo, cotoletta o hamburger con patatine), adulti (specialità pesce) 35 euro, bevande escluse.



via Lambruschini 31  
tel. 02 36577828  
[www.bistrotbovisa.it](http://www.bistrotbovisa.it)  
Aperto tutti i giorni

Durante la settimana è un luogo gradevole per adulti metropolitani: prima colazione, lunch, aperitivo, cena, dopocena. Atmosfera socializzante, musica di sottofondo, performance. Ma la domenica i bambini possono seguire mamma e papà al Bistrot Bovisa per un brunch, con animazione: **pagliacci, scuola di circo, palloncini, disegni**. Si gioca anche a nascondino. Con 10/15 euro i piccoli (dai 5 anni, sotto è gratis) scelgono al buffet: brioches, crostate, torte al cioccolato, salumi, uova, formaggi, pane e nutella. Adulti 25 euro. Anche piatti caldi e verdure.



via Veneto 141  
tel. 06 47082783  
[www.ristorantedoney.it](http://www.ristorantedoney.it)  
Family brunch  
la domenica

Per il brunch della domenica, un famoso ristorante della Capitale va **in tandem con il Bioparco** per far divertire e sostenere i progetti di salvaguardia di specie protette. Qui, lo chef James Foglieni prepara specialità stagionali e mini-hamburger con mozzarella, crocchette di patate e pollo, pappa al pomodoro, castagnaccio, cheesecake, crostate. A buffet. È la formula del Family Brunch (dalle ore 12) che comprende nel prezzo l'ingresso al Bioparco: adulti 48 euro (bevande incluse), i bambini fino ai 12 anni pagano la metà.



**P**  
**La Macchia**  
Spoleto (Pg)  
località Licina 11  
tel. 0743 49059  
[www.albergolamacchia.it](http://www.albergolamacchia.it)  
Aperto la sera (tranne  
il martedì), domenica  
e festivi anche a pranzo







## PIZZA EXPRESS

L'agriturismo arredato con pezzi di vecchi treni

Un tracciato ferroviario dismesso, i vagoni abbandonati e ormai inservibili. Ma ecco che, recuperando i sedili delle carrozze, è stata arredata, con idea insolita e originale, una sala del ristorante agriturismo La Macchia, sulla via Francigena, appena fuori Spoleto. Sarà un piacere per tutti entrare nella sala Osteria del Trenino, dove è raccolta la **documentazione sulla storia della ex ferrovia a scartamento ridotto Spoleto-Norcia** (che lambiva con il suo tracciato la proprietà). Qui, la famiglia Sabatini offre pietanze del territorio, pizze cotte nel forno a legna, carni alla griglia insaporite con il magnifico extravergine dell'Umbria. Anzi, se volete abbinare al pranzo un'istruttiva full immersion nel mondo dell'olio, in questo periodo vale la pena di approfittare della manifestazione «Frantoi aperti» (fino all'11 dicembre, [www.frantoiaperti.net](http://www.frantoiaperti.net)). E, dopo gli assaggi lungo la Strada dell'olio dop, ecco le proposte dell'agriturismo. Per gli adulti: il menu alla carta o l'abbondante pranzo della casa con bevande, a 22 euro; dedicato ai piccoli, invece, il menu pizzeria a dieci euro oppure il piatto unico baby (bruschettina con olio nuovo dop, hamburger di chianina, patatine fritte, *foto*) e bibita, a 12 euro. Divertente (e utile per passare il tempo) l'apparecchiatura con tovaglia da colorare. Nel prato circostante, sotto gli ulivi, i bambini s'incantano guardando passeggiare gli asinelli «tosaerba».



### Legenda

 Discreto  Buono  Ottimo  molto spazio per i passeggiatori  poco spazio per i passeggiatori