

piaceri & passioni
a tavola

Vivimilano 17

il ristorante

TEATRO 7
Via Civerchio 9
Tel. 02.69.90.07.02

Tipo di ristorante
tradizionale alleggerita
Chiusura settimanale
lunedì e martedì la sera e
sabato e domenica a pranzo
La cucina chiude
alle 24
Coperti
35
I prezzi
Sui 26 euro, bevande escluse
Coperto e servizio
inclusi nei prezzi
Carte di credito
tutte
Spazio per fumatori
no
Accesso disabili
si

Cucina ***
Ambiente ***
Cantina **



FOTO MARCO GIBERTI

*lo chef
e la sua ricetta*

La ricetta di Teatro 7 per i lettori di Vivimilano

Sformato di sogliola con salsa allo zenzero

Ingredienti per 4 persone: filetti di sogliola g 500, polpa di pomodoro g 60, cavolo nero g 150, cipolla rossa g 120, fagioli cannellini lessati g 100, uno scalogno, uno spicchio di aglio, timo g 40, zenzero g 40, brodo di pesce di l, olio, sale. Battete 450 g di filetti di sogliola tra due fogli di carta da forno per renderli sottili. In una casseruola, rosolate per tre minuti con un filo di olio il cavolo nero tagliato a julienne con il timo e regolate di sale.

Rivestite le pareti di quattro stampini con i filetti, sul fondo mettete la polpa di pomodoro e riempite alternando strati di cavolo nero e strati di cannellini. Cuocete in forno a 170° per 15 minuti. Per la salsa, cuocete il resto della sogliola spezzettata in una casseruola con un filo di olio, l'aglio spezzettato, lo scalogno spezzettato e lo zenzero pelato e tagliato a fettine per cinque minuti, quindi aggiungete il brodo, frullate, filtrate e regolate di sale. Versate la salsa sul piatto, mettete sopra lo sformato di sogliola e servite con la cipolla rossa mondata e tagliata fine.

La tradizione si fa leggera

Allan Bay

Nel menu pochi piatti semplici, eseguiti con ottime materie prime. Ma soprattutto con un entusiasmo non comune

La struttura è un elegante rettangolo con una cucina, accanto all'entrata, a vista, dietro un grande vetro. Il lunedì e il martedì sera, quando il locale è chiuso, c'è la loro scuola di cucina, con corsi a tutti i livelli, nonché eventi e presentazioni, sempre relate al mondo del cibo. Fanno anche banqueting. Il progetto gastronomico verte su una scelta limitata di piatti, solo otto ogni sera, accompagnata peral-

tro da sei soli vini, ma con una scelta di sei oli. Questa proposta ha molte motivazioni. La prima è l'impostazione che hanno voluto dare: utilizzo di soli prodotti freschi di stagione; arrivi giornalieri di carne, pesce, verdura, frutta, erbe e spezie (e infatti i frigoriferi scarseggiano). E poi una precisa scelta culturale che potrebbe riassumersi in un motto: poco ma buono, e ben fatto. Poi c'è un vincolo che deriva dall'oggettiva esiguità dello spazio: la cucina è piccola. Ci lavorano solo i due titolari, oltre a un lavapiatti. La proposta gastronomica è basata su ricette della tradizione italiana, ma alleggeriti. Troverete, a rotazione settimanale, piatti come cipolle di Cannara ripiene di melanzane e pinoli, tortino di burrata con peperoni, zucca e olive, pappardelle al grana padano con cipollotto e aglio, minestrina di patate e pomodori, filetto di maiale con tortino di arancia e bra stagionato e trota con scalogni caramellati. Come si vede, piatti semplici, eseguiti con ottime materie prime e grande perizia. E con in più la gioia del nuovo progetto: è raro vedere uno staff così determinato e contento dell'impresa in cui si è avventurato.

Buona, benché limitata, la proposta dei vini. Ambiente minimal: pareti avorio, lunghe panche e, davanti, i tavoli di legno apparecchiati con eleganti runner (strisce di stoffa), belle stoviglie e tanta luce. A pranzo, due portate a scelta su quattro proposte costano 12 euro, calice di vino, acqua e caffè inclusi.

GELATERIE

Trionfo di panna nel fiordilatte

U n nome da fumetto, che evoca in questo incerto inizio d'estate milanese suggestioni anni '30. Entrando nel minuscolo negozietto, il banco gelati e poco spazio in più, capisci però che Betty non c'entra con la piccola aspirante vamp Betty Boop dei cartoni animati in bianco e nero: Betty Milk è qui col suo camice bianco per conquistarti a colpi di cono anziché con occhioni e sorrisi timidi. Ci riesce subito con la sua bianca specialità: il fiordilatte. Ottimo davvero, il sapore della panna è netto, accarezza con dolcezza il palato, semplice ma non banale. L'abbiamo accompagnato con due gusti intensi di questo banco gelati: la nocciola e la mandorla. Li

Nunzio di Gola

supporta bene, lasciandone esprimere pastosità e profumi. La nocciola consegna in bocca i sapori delle torte autunnali mangiate nelle migliori pasticcerie delle Langhe e la mandorla riproduce gli aromi delle delizie siciliane. Se la mandorla vi ha portato alla mente la Sicilia potete farvi tentare dalle granite: ottime a 1,5 o 2 euro a seconda della dimensione, quella al caffè superba. Il gelato ha prezzi onesti in rapporto alla qualità: 14 euro/kg. Coni e coppette, abbondanti, variano tra 1,6 e 2,7 euro.

INFORMAZIONI
Gelateria Betty Milk, Viale Lazio 25, tel. 02.54.55.930, chiusa il sabato.