

PRIMIZIE Locali

a cura di Diana de Marsanich



MILANO

Una cucina... teatrale

■ Si chiama **Teatro 7** ma è un ristorante. Spiega lo chef Rico Guarnieri che l'ha ideato: «La cucina per me è come un palco dove mettere in scena le specialità di carne e pesce condite con i più raffinati oli italiani». Nel locale del vecchio quartiere Isola la preparazione dei piatti è uno spettacolo da godere grazie alle vetrate della cucina-laboratorio (cena: 30 euro).

DOVE via Civerchio 9, Milano. Tel. 02/69900702.

PALERMO

Qui leggi, mangi e navighi

■ Ricavato all'interno di Palazzo Forcella/De Seta a Palermo, **Kursaal Kalhesa** è una libreria, wine-bar, agenzia viaggi, internet-point e ristorante. Tra le specialità da gustare in questo ambiente di fascino "scavato" nelle antiche mura spagnole: polpette di sarde all'arancia, involtini di spatola, calamaro alla Malvasia e gelatine di agrumi. Prezzo medio: 35 euro.

DOVE Foro Umberto I 21, Palermo. Tel. 091/6162282.



Bruno Zanzottera

LONDRA

Dove il **break** è **organic**

Nel quartiere di Notting Hill, a Londra, a pochi isolati di distanza dal rinomato mercatino di Portobello Road, meta di

amanti del bric à brac e del vintage in puro stile inglese, vale la pena fermarsi per uno spuntino rigorosamente bio da **Ottolenghi**, un locale arredato con gusto minimalista dove tutti i prodotti utilizzati sono preparati in casa con ingredienti naturali e privi di additivi. Se il grande tavolo bianco comune, preso d'assalto all'ora di pranzo, è occupato, optate per il take away ma non rinunciate ad assaggiare tartine e delicatessen come il salmone affumicato servito con brioches tostate, barbabietola e crema di rafano; la torta di filo (una pasta greca trasparente) con filetto di manzo scottato, cetrioli tritati, zenzero, salsa di soia e sesamo; il riso basmati al vapore con aneto e pistacchi o quello biologico servito con bulgur, piselli, zucchine, basilico e caramello di cipolla rossa. Dessert: torta al cioccolato senza farina e meringa al frutto della passione. Prezzo medio tartina: 1.80 sterline (2,60 euro).

DOVE 63 Ledbury Road, Londra. Tel. 0044/020/77271121.

