

ZERO2 | milanoupdates | 77



TEATRO 7

Di solito diffido dei ristoranti giovani e di design, insomma quelli alla moda di cui tutti parlano. Eppure questa volta accettate senza indugi il mio consiglio: Teatro 7 è un locale dove si mangia bene, anzi benissimo. Si chiama così perché gli chef Rico Guarneri, Claudio Colombo Severini e Renzo Neve preparano nella cucina a vista (praticamente più grande del locale) le pietanze, proprio come gli attori di un'opera teatrale. Lo staff è gentilissimo, intanto che aspettavamo (cinque minuti a dir la verità) ci hanno servito un assaggio di alici al forno, chiedendoci addirittura se era di nostro gradimento! Ho mangiato un tortino di finocchi estasiante e un risotto al primo sale talmente buono che sono stato costretto a ordinarne un altro. Lo chef, un po' stupito, è uscito per fare due chiacchiere e mi ha spiegato la ricetta, che naturalmente non vi rivelerò. Alla fine due portate a testa, un Rosso Delle Rose siculo (da 16 euro), acqua, coperto e caffè offerti. Totale 50 Euro. Dovreste pagarmi per queste dritte gente... - Simo "Pastu"

CINQUE PIATTI CINQUE

Il menu, che cambia ogni settimana, non divide i piatti per portata (antipasti, primi, secondi...) ma a seconda dell'ingrediente principale: quindi potrete scegliere tra un (nel senso di uno solo) piatto di pasta, uno di pesce, uno di carne, uno di legumi e uno vegetariano. Scelta azzeccatissima a mio parere, perché permette alla cucina di lavorare sulla qualità, senza trascurare la velocità di preparazione. E poi io vado in crisi quando c'è troppa scelta... Dimenticavo i dolci, ok, ma provateci voi dopo due risotti! Corsi di cucina ogni martedì sera (www.teatro7.com)

Teatro 7, Via Civerchio 9, T.0269900702, H.12:00-14:00, 20:00-23:00, chiuso lun/mar a cena; sab/dom a pranzo. www.teatro7.com