

ViviMilano
16piaceri & passioni
a tavolaa poco
ma buono

Cucina giovane e creativa

Valerio M. Visintin

il ristorante

CIRIBOGA

Via Savona 10
Tel. 02.83.22.496

Tipo di ristorante: di cucina creativa. **Chiusura settimanale:** domenica e al pranzo di lunedì e di sabato. **La cucina chiude:** alle 23. **Coperti:** 35. **Carte di credito:** tutte. **Spazio per fumatori:** no. **Accesso disabili:** sì.

I prezzi: spenderete sui 25/30 euro per tre portate, vini a parte. **Coperto** (con acqua) 2,50

Cucina	***
Ambiente	***
Cantina	**

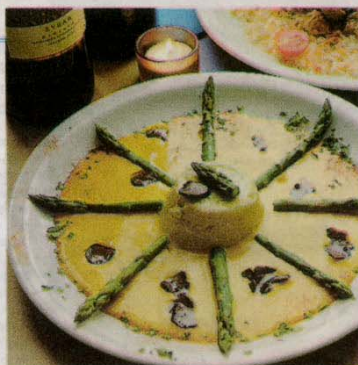


FOTO MARCO GIBERTI

Provate il pesto di menta

Ammettiamo che «alternativo» è un termine abusato. Ma che possiamo farci se non ce ne viene in mente uno che meglio riassume il Ciriboga? È alternativo l'arredo, un po' etnico e un po' fai-da-te, un po' ricamato e un po' povero, a mezza via tra l'oratorio e il centro sociale. È alternativo il servizio, giovane, più che informale amichevole. Ed è alternativa la cucina, che gioca con gli ingredienti e le tradizio-

ni, mischiandole e shakerandole, per produrre piatti di grande personalità come (facciamo qualche esempio) le linguine al pesto di menta con mandorle e scorze di limone, lo spezzatino di vitello con riso basmati o il cannellone alla amatriciana con lardo di Arnaud. Ma in tutta questa inequivocabile eccentricità, il bello è che non vi è nulla di forzoso. Come se ogni sera, al Ciriboga, si celebrasse la serena rivincita degli outsider.

il ristorante

TEATRO7

Via Civerchio 9
Tel. 02.69.90.07.02

Tipo di ristorante: di cucina creativa. **Chiusura settimanale:** lunedì e martedì a cena, sabato e domenica a pranzo. **La cucina chiude:** alle 24. **Coperti:** 50. **Carte di credito:** tutte. **Spazio per fumatori:** no. **Accesso disabili:** sì.

I prezzi: spenderete sui 25 euro per tre portate, vini a parte. **Coperto:** incluso

Cucina	***
Ambiente	***
Cantina	**



FOTO MARCO GIBERTI

Menu nuovo ogni settimana

A gli chef (Rico e Claudio, due giovanotti coi capelli ingommati nel gel) non basta lavorare in vetrina sotto le luci a giorno: hanno seminato anche qualche monitor che li inquadra costantemente, come star del Grande Fratello. Ecco perché la prima operazione da affrontare è rimuovere l'uggia sottile che ci viene incontro appena varcato l'ingresso. E non si tratta di un esercizio facile, poiché questo locale il teatro non ce l'ha soltanto nel

nome, ma nella vocazione all'artificio e a un certo esibizionismo rampante, al quale non sembra estranea neppure la massa della clientela. Pazienza. Oltre questo scoglio, c'è una cucina gradevole e insolita, che elabora piatti felici come il risotto al primo sale e aceto balsamico, le tagliatelle al rosmarino con ragù di faraona, il salmone con cipolle e aceto di lamponi e così via. La scelta è limitata, ma il menu cambia ogni settimana.