



IDR-WEB Archivio Recensioni di It.Discussioni.Ristoranti
HOME ACCOUNT GOOGLE

> Nord-Centro-Sud

Nord
Centro
Sud
Estero

> Regioni

Abruzzi
Calabria
Campania
Emilia Romagna
Friuli-Venezia Giulia
Lazio
Liguria
Lombardia
Marche
Piemonte
Puglia
Sardegna
Sicilia
Toscana
Trentino-Alto Adige
Umbria
Valle d'Aosta
Veneto

Recensioni > Nord > Lombardia > Milano > [RECE] Ristorante TEATRO7 - Milano (MI)

[RECE] Ristorante TEATRO7 - Milano (MI)

Published by **ViaggiatoreGourmet** on 19/7/2006 (26 reads)

MESSAGGIO IN GOOGLE GRUPPI ED EVENTUALE DISCUSSIONE

Ristorante TEATRO7 - Milano (MI)

LINK al MIO BLOG per RECENSIONE con FOTO;
<http://viaggiatoregourmet.blogspot.com/2006/07/ristorante-teatro7-milano-mi.html>

Provato a Pranzo Martedì 18 Luglio 2006

Continuano le tappe del "tour" pranzi Milanesi.
Oggi sempre su segnalazione di un altro collega appassionato, mi sono recato al TEATRO7.

Si tratta di una recente apertura (giugno 2005) di giovani con tanta passione e dotati di tanto entusiasmo, si tratta di Rico Guarnieri e Claudio Colombo Severini, incontrati tra loro alla scuola Chef milanese di Claudio Sadler.

Il locale e' davvero molto piccolo, circa 30 coperti, tavoli decisamente vicini, lo spazio e' utilizzato al massimo.

Uno spazio polifunzionale, ottimo l'effetto della cucina a vista... ma qui al TEATRO7 e' tutto a vista... cassa, cantina, magazzino... 😊

In alcune serate infrasettimanali svolgono una scuola di Cucina e nella serata "chef per una sera" prenotando con gli amici, uno di voi si potrà "esibire" ai fornelli (cucina a vista) includendo una vostra ricetta nel menu'... (visionabile da casa.. anche in WebCam live dal sito internet... hanno tra l'altro un bellissimo sito **www.teatro7.com**) la trovo una iniziativa davvero BRILLANTE e simpatica.

Un posto decisamente informale e al tempo stesso piacevole. Simpatico quando Rico Guarnieri si siede al mio tavolo (come di tutti gli altri) per prendere l'ordinazione, lo trovo un segnale di "vicinanza" al cliente davvero azzeccato in una "location" come questa chiaramente.

Uno "scorcio" della sala dal mio tavolo
Un locale piccolo, tutto ottimizzato .. vista sulla cassa e cantinette vini.

Mise en place

Essenziale ma curata, voglio dire in centro per cifre molto piu' alte ti ritrovi il tovagliolo di carta, (ad alta densita', ma sempre di carta) .

Pane

Un assortimento interessante, focaccina e altri tipi, buono e fresco.
(voto 6,5)

Menu'

Trovi il foglio che vi ho messo come mia prima immagine/foto.
Ogni giorno a pranzo propongono "solo" 4 portate, la sera sono otto.
Le quattro portate del pranzo cambiano ogni giorno e da quello che mi dice Rico Guarnieri non e' possibile ritrovarsele se non a distanza di mesi.

- verdura e frutta croccanti con salsa tartara
- lasagnetta di broccoli con mozzarella di bufala
- coppa di maialino con aceto di lamponi
- crostatina al limone e meringa

2 Portate incluso calice di vino , acqua e caffe' euro 12

Io opto per lasagnetta e maialino... ma va ? 😊

Si Parte!

Lasagnetta di broccoli con mozzarella di bufala
Buone le materie prime, piatto fresco.
(voto 6,5)

Foto Dettaglio Lasagnetta

Coppa di maialino con aceto di lamponi
Piatto semplice , di buon gusto
(voto 6)

Foto dettaglio Maialino**Caffe'**

(voto 6-) politico... 😊

Il Conto;**Menu' 12?**

Comprende Pane e Coperto

Acqua

Vino (nel mio caso un Pinot Bianco non ho notato il produttore... la bottiglia e' come "volata" via.. non sono riuscito a segnare come al solito) in ogni caso un prodotto "basico/entry" ma gradevole.

Totale 12?

Note Positive;

Ottimo rapporto qualita' prezzo, la vista sulla cucina che consente ai "neofiti" di visionare le preparazioni e "valutare" il "mestiere" d'esecuzione e le tecniche degli Chef, nel mio caso Yugo Suzuki e Davide Sartori si "esibivano", Rico in sala.
Aperti anche per il dopoteatro! Finalmente! tutti i nomi noti sono sempre chiusi... a meno di non prenotare in 6 / 8 persone...

Note Negative; i soliti Dettagli da "ipercritico" e maniaco del dettaglio



A Milano ogni metro quadro costa... tantissimo... ;-(
Curioso che proprio in sala abbiano pensato di realizzare una sorta di deposito/magazzino
a vista... nascosto dalla scaffalatura libreria e da un altro "componente"
non ben identificato 😊

Foto dal mio tavolo, Magazzino in sala... 😊

Conclusioni;

Per una cucina "d'autore" semplice, ESPRESSA, in ogni caso "ricercata" eseguita in modo corretto da veri professionisti, ineludibile che ci troviamo di fronte ad uno dei migliori locali qualita' prezzo Milano Citta' se non il migliore.

Oggettivamente qui si riesce a dimostrare come per queste cifre ci si possa avvicinare all'alta cucina senza ritrovarsi nel piatto verdurine da mensa ospedaliera (come mi e' capitato di trovare a ben altri prezzi in una NOTA cucina "stellata" Brianzola..)

Vi rendete conto che in molti altri locali Milanesi... e non solo ... a questi prezzi vi beccate una Lasagnetta che passa dalla cella frigo al microonde ? dove la trovate una cucina ESPRESSA a questi prezzi ? Da Davide

Oldani al D'O' ... a 11,50 ? ... anziche 12? che gran "markettaro" 😊
peccato che sta a Cornaredo e che pure a pranzo e' "dura" prenotare.

Complimenti a Riccardo Guarnieri e Claudio Colombo Severini oltre che a tutto il resto dello Staff !

Informazioni;

Orari:

Pranzo

lunedì - venerdì
12.00 - 14.00

Cena

mercoledì - domenica
20.00 - 23.00
(anche dopo teatro)

Teatro 7

Via Civerchio 9 Milano
Tel. 02.69.90.07.02
www.teatro7.com

LINK al MIO BLOG per RECENSIONE con FOTO;

<http://viaggiatoregourmet.blogspot.com/2006/07/ristorante-teatro7-milano-mi.html>

--

Ciao.

ViaggiatoreGourmet **<http://www.viaggiatoregourmet.it/>**
Diario di esperienze e momenti Enogastronomici di un appassionato viaggiatore.



Navigate through the articles



**[RECE] Ristorante GREF
Food&Charme - Milano (MI)**

**[BAR] Pasticceria Eoliana -
Milano (MI)**



(c) 2006 IDR web Some rights reserved.