



Il motivo del
successo:
una cucina senza
segreti, buona
...E così hi-tech



**PALCOSCENICO
PER DUE**
Nella foto grande
(da sinistra):
Rico Guarnieri e
Claudio Colombo
nella bella cucina
a vista di teatro7,
realizzata da
Scholtés.

94 inViaggio

Qui sopra: orata
con panzanella ed
emulsione di
zucchine, il piatto
speciale del
ristorante. In alto:
l'insieme del
locale, un'unica
grande sala
da 40 coperti.





Milano design

Ristoranti

Buon gusto... Anche il look vuole la sua parte

teatro7

Un'oasi di convivialità all'interno del **quartiere Isola**, con un'unica sala rettangolare e una parete vetrata di 15 metri quadrati, al di là della quale si svolgono, a vista, tutti i sacri riti della buona cucina. Dalla preparazione degli alimenti, freschi di giornata, compresi pane e pasta fatti in casa, alla cottura, alla guarnizione del piatto. I commensali vi assistono e qualche volta partecipano, aderendo ai corsi di teatro7 e all'iniziativa **chef per una sera**, che una tantum spodesta i cuochi titolari: **Rico Guarnieri**, esteta del cibo con un passato di pittore e scenografo (suo il disegno del locale, messo a punto dall'architetto Paola Speranza), e **Claudio Colombo Severini**, brillante allievo di Claudio Sadler (grande chef a due stelle) e socio fondatore di quest'idea di ristorazione, che presto avrà un teatro gemello a pochi metri di distanza, dedicato ai corsi (molto richiesti quelli per bambini) e agli eventi. A sottolineare la **filosofia della trasparenza**, l'occhio magico di una videocamera presidia di continuo il lavoro ai fornelli e rilancia le immagini in sala e sul Web. Prendono così forma e consistenza un ottimo **risotto alla crema di peperoni**, il **filetto di maialino** con cipolle di Breme stufate e aceto di lamponi o piatti a base di legumi e cereali. Il tutto, rigorosamente, di stagione.

■ teatro7, via Civerchio 9,
tel. 02 69900702;
www.teatro7.com
Prezzo medio: 30 €.

inViaggio 95