



GOOD MOOD

We use cookies to improve our website and your experience when using it. Cookies used for the essential operation of this site have already been set.

[Clicca qui per maggiori informazioni \[INFORMATIVA ESTESA\]](#)

ACCETTO



TEATRO 7 LAB È ANCHE APERITIVI, CENE, DELIVERY E ...

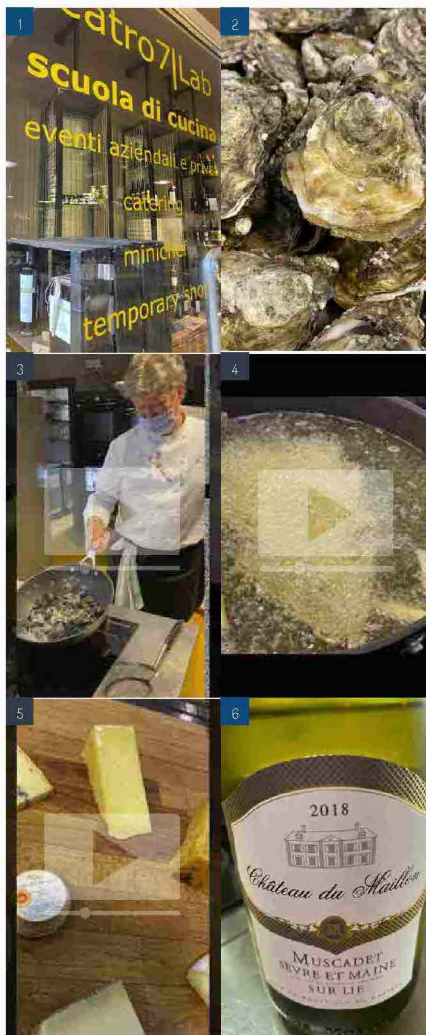
10
LUG
2020

TEATRO 7 LAB È ANCHE APERITIVI, CENE, DELIVERY E TAKE AWAY

Articolo di: **Fabiano Gutteri**

Partiamo dall'enunciato: chi insegna a cucinare, sa cucinare. Conseguentemente se una scuola di cucina, oltre a organizzare corsi, aprisse le porte al pubblico come se fosse un ristorante, ossia non per insegnare, ma per proporre piatti, questi sarebbero ineccepibili. Ciò per dire che siamo stati al **Teatro7 | Lab** (foto 1) in occasione di una serata dedicata a prodotti francesi dove abbiamo scoperto un'immagine a noi sconosciuta di questa storica scuola di cucina dove non abbiamo trovato allievi, ma gourmet (e gourmand), intenti ad assaggiare alcune specialità.

A cucinare, consigliare, supervisionare, **Franck Businelli** chef bretone che dalla sua terra ha portato per l'occasione ostriche e moules, le prime, di Cancale (foto 2), da gustare ovviamente



WEB: VISITA IL SITO



I PIÙ LETTI DEL MESE



Da oggi 5 gennaio sono cominciati i saldi in tutte le regioni italiane, eccezion fatta per la Sicilia che aprirà agli sconti a partire da domani 6 gennaio. A Milano, secondo FederModaMilano, gli sconti sono mediamente de...

LEGGI DI PIÙ



Lettere, musica e cultura al Morgante Cocktail & Soul. Dove un tempo sorgeva una galleria d'arte oggi vive il cocktail bar più eclettico di Milano. Autori di libri, giovani

crude, mentre le cozze "rigorosamente cotte": ne abbiamo chiesta una da provare cruda ma lo chef è stato irremovibile: o cotte o niente (video 3 con lo chef in piena azione). Oltre a cozze, ostriche e frites (video 4) una selezione di formaggi in buona parte del Midi (video 4).

Il tutto accompagnato da vini francesi tra cui un **Muscadet** affinato sur lie (foto 5) di grande garbo. In queste serate si può ordinare un piattino per accompagnare l'aperitivo, oppure di fatto cenare.

Questo inedito cotè di **Teatro 7 | Lab** rientra nel programma **Fine Cuisine**, e il nome francese non è fuori luogo visto che è realizzato in collaborazione con **Franck Businelli**. Ogni settimana le serate di martedì e di giovedì sono dedicate alla **Fine Cuisine** come quella di ieri sera; martedì prossimo, per esempio, verranno preparate due tartare, una di fassona e una di spigola su gazpacho.

Le altre sere, esclusa domenica, si possono gustare per aperitivo, per cena (disponibili uno o due piatti ogni sera) e da asporto piatti come fritto di pesce, parmigiana di melanzane, carbonara, cacio e pepe con pasta Latini, galletto alla diavola con patate al forno...

Grazie alla disposizione del locale, le sedute sono ben distanziate e a queste vanno aggiunti i tavolini nel dehors. L'atmosfera è molto conviviale, ed è piacevole curiosare tra le varie proposte.

Chi volesse gustare a casa le specialità della **Fine Cuisine** le può trovare ed ordinare cliccando [qui](#).

Tutte le portate del sito verranno via via

talenti musicali, cocktail che fanno fare il gir...

[LEGGI DI PIÙ](#)



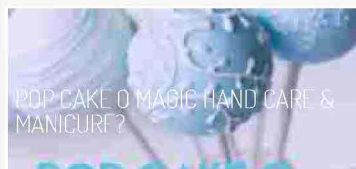
Invito in Triennale, il prossimo 15 Novembre 2017, per i 70 anni della Gilco: h 18 conferenza stampa; h 19,30 inaugurazione della mostra "Gilco, il design della leggerezza". La mostra durerà sino al 10 dicemb...

[LEGGI DI PIÙ](#)



L'Azienda Doga delle Clavule si estende nella zona di produzione del Morellino di Scansano su una superficie di oltre 130 ettari dei quali 60 vitati: 20 per la produzione del Morellino di Scansano DCG, 7 per il Bi...

[LEGGI DI PIÙ](#)



[LEGGI DI PIÙ](#)



Torna in concerto a mare culturale urbano, il centro di produzione culturale in via Giuseppe Gabetti 15 a Milano, dopo il live di settembre 2016, la cantautrice partenopea FLO, che si esibirà con la sua band il prossimo ...

[LEGGI DI PIÙ](#)

