



Beati i secondi

Una steak house «fusion» con grigliate, fritti, ampia cantina. E niente primi

Allan Bay

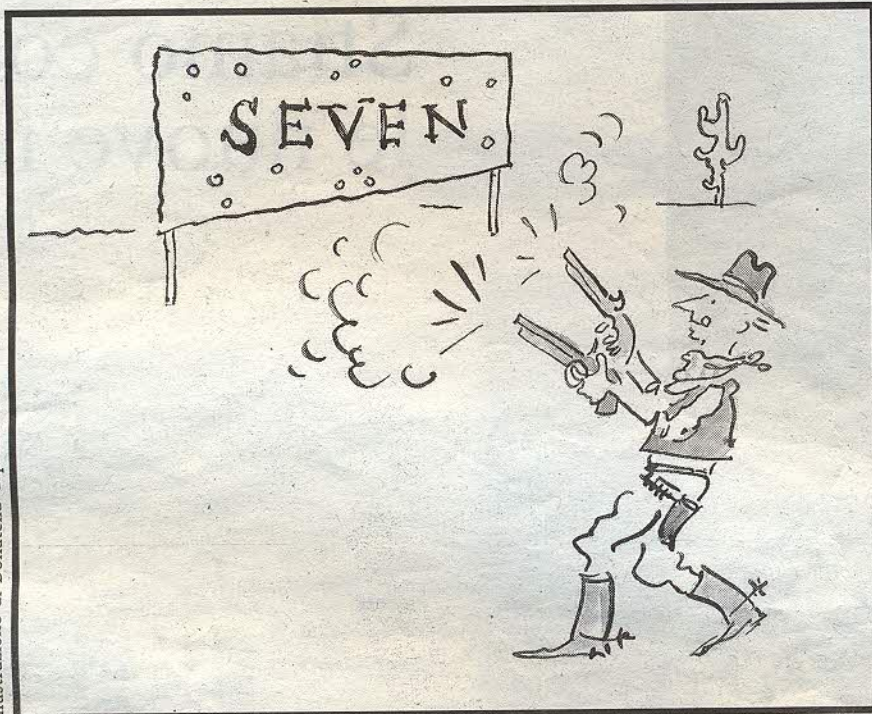


Illustrazione di Donatella Caprara Riva

Seven

Corso Cristoforo Colombo 11
Tel. 02.58.10.16.69

Tipo di ristorante
fusion

Chiusura settimanale
lunedì

La cucina chiude
all'1 di notte. Aperto solo la sera, per il momento

Coperti
55

I Prezzi
Spenderete sulle 50 mila lire a testa, vini esclusi

Coperto e servizio
inclusi nei prezzi

Carte di credito
nessuna

È veramente una forza della natura Andrea Meoni. Poco più che trentenne ha già gestito, comprato e venduto tanti ristoranti. Ora arriva quella che lui considera la sua sfida più importante: il Seven. Sul menù è scritto: steak & wine. E, coerentemente con questo programma, in cucina ci sono solo griglia, forno e friggitrice. Quindi, niente pasta e primi in genere, salvo una zuppa e una pasta al forno. Ci vuole coraggio per fare una scelta del genere in Italia!

La proposta culinaria è tipicamente fusion. Dominano gli Stati Uniti, c'è in menù un ottimo hamburger (definito «il signor hamburger») fatto con 250 gr di carne scelta argentina e servito nel modo più classico, con ketchup e cetrioli. Poi troverete la Caesar salad (insalata verde, crostini, pomodorini, parmigiano e salsa con olio, aceto, uovo crudo e acciughe) offerta anche con i gamberetti, il fritto di Seven (comprende jalapenos cheese, chicken tulip, broccolo cheddar, onion rings, teezers cheese, salsa ranch) e anche un cheese cake monoporzione che viene diretta-

mente da Chicago. C'è poi una spruzzata di Francia col foie gras d'oca, la tartare (però con carne Angus argentina) e la fonduta Mont d'Or (al forno con patate bollite). L'Italia è ben rappresentata con lardo e salumi in abbondanza, formaggi, ventresca e la panna cotta. Tutto il resto è molto: dalla bistecca di squalo al salmoriglio all'insalata greca, dalle alette di pollo speziate alle co-

stolette d'agnello neozelandesi, dalle costate alla torta di cioccolato e pere. Per finire, ebbene sì, pane e Nutella.

Come avrete capito un menù curioso, se vogliamo furbo, costruito con grande intelligenza sui gusti attuali dei milanesi, quei milanesi che affollano i tanti locali etnici di successo, e che qui, al Seven, trovano quel tocco in più.

Vasta l'offerta di vini (oltre 150), che si possono anche asportare con uno sconto del 15 per cento rispetto al prezzo di listino. Ma da Seven vendo-

no anche strumenti da cucina, libri di ricette, apribottiglie e altri accessori. Molto carino l'ambiente, tutto Ikea. «Perché costa molto meno rispetto alle forniture di società che ti offrono un locale chiavi in mano. E poi tutti si trovano subito a proprio agio», spiega Andrea.

Curiose le tovaglette usa e getta di paglia; *noblesse oblige*, i bicchieri sono di Spiegelau, un super produttore tedesco. Seven è il capostipite di un progetto di mini catena milanese. Aspettiamo gli altri. ■



la pasticceria

Crocante fuori, mitico dentro

Locale più lungo che largo, bancone mai troppo affollato a garantire freschezza, produzione «al momento». E il laboratorio è lì, il pasticciere lavora a vista, sforna e porta i suoi piccoli vassoi, guarnisce un attimo prima di sistemare la creazione in vetrinetta. La conduzione familiare fa il resto: la signora ti tratta quasi come un figlio nel consegnarti il dolce, prodiga di consigli su come consumarlo. Perché qui non si producono dolci qualunque, l'estro c'è e il **cesto di croccante** spalmato all'interno col cioccolato, **ripieno di bigné alla crema** guarniti da profumatissimo zabaione e panna montata in abbondanza con una nevicata a larghe falde di cioccolato bianco a ricoprire, è pura delizia. Il prezzo, sotto le 40.000, va lodato. Come la «dritta» della signora: consumate al cucchiaino, sbriciolando il cesto di croccante e disponendone i pezzi sul dolce. Mitico. ■

Nunzio di Gola

Pasticceria Brianza, viale Brianza 14/a. Tel. 02.28.27.529. Giorno di chiusura: lunedì.