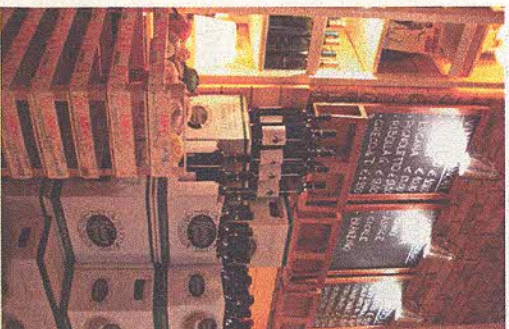


PESCE? QUEL CHE PASSA LO ZIO

Il mare in tavola, fresco fresco di giornata. E il conto non va mai per traverso



Sembra che a Milano i locali man-
gerenci in serie siano l'ultimo trend
del momento: aperto il primo di
successo ecco il secondo e im-
mancabilmente il terzo. E questo è
proprio un terzo che non vive (ma
è aiutato) della fama dei fratelli
maggiori. Zio Pesce (nome senza
un perché, ma che tutti ricorderan-
no) è l'ultima creatura del gruppo
Seven, quattro soci che hanno
imbroccato la formula giusta e do-
po un caloroso wine-bar a Porta
Genova e uno sulla Martesana, si
sono dati all'itica torrando. In zo-
na Ticinese. Lo spazio, defilato dal

traffico, prima era occupato da un
avvocato con l'hobby della cucina,
ma non ci riconoscerete nulla: og-
gi l'arredamento è 100 per cento
in stile Seven, con parquet, tappeti
di cocco, tendaggi country, casse
e scatole di vino sparse ovun-
que. Sulle lavagnette alle pareti
il pescato di giornata: attenzione
dunque, quello che c'è oggi non
è detto ci sia domani, ma di certo
c'è una scelta discreta tra primi,
secondi e dolci, un piatto di carne
per non scontentare nessuno e,
da premiare, un ottimo rapporto
qualità-prezzo. Lo Zio propone

sfiziosi antipasti (zeppole di mare,
sarde in carpione e salmone mari-
nato tanto per far venire l'acquoli-
na), pastasciutte peschoscie e i pesci
trovati di buon mattino al mercato,
per un totale che viaggia sui
20/25 euro. Poi c'è il vino e, per
chi ha da spendere e spandere,
l'astice. Una cena marinara senza
andare in rovina!

ZIO PESCE - OFFICINA DI MARE
via Cicco Simonetta, 8
tel. 02-58 109145
chiuso domenica, aperto solo
la sera

URBAN GENOVA 05