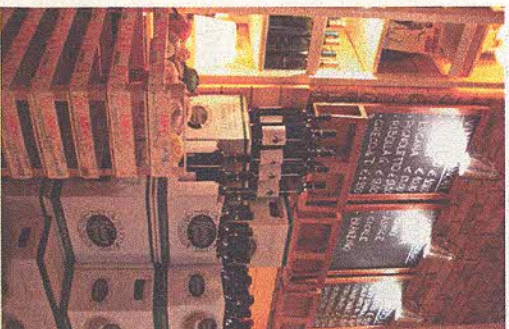


# PESCE? QUEL CHE PASSA LO ZIO

**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 pesciose 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