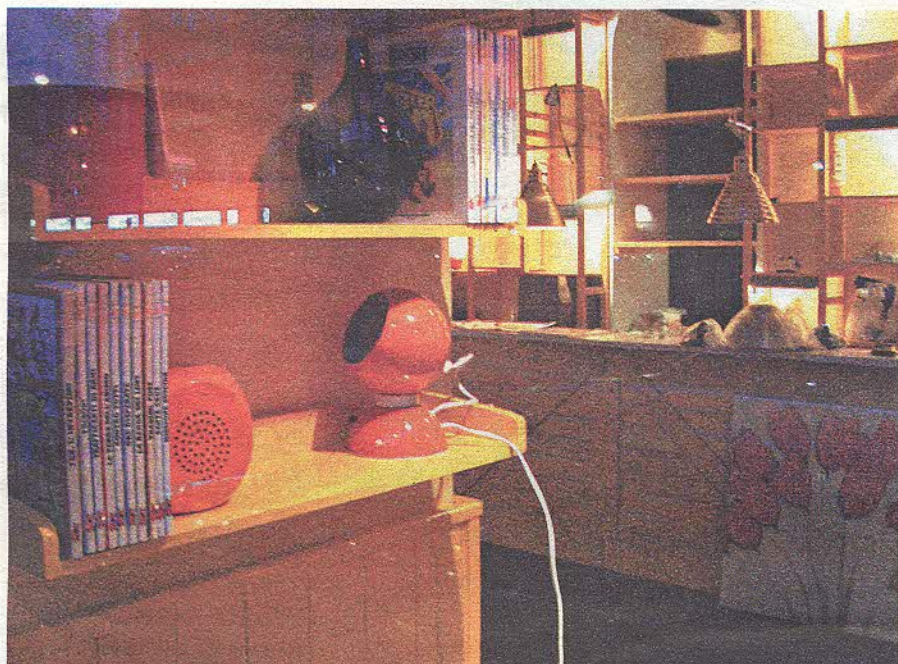


| DI MIRTA OREGNA |

ITALIA, SVEZIA E USA S'INCONTRANO A TAVOLA



Inaugura il terzo Seven: tutto giallo sole, arredato Ikea e pronto a servire carni, sfizi e calici di vino

In principio era il Seven di Porta Genova, poi è arrivato quello sulla Martesana, infine ha aperto (proprio in questi giorni di maggio, permessi permettendo) quello di via Montenero, ai piedi di viale Lazio, strada che a livello di ristobar sta prendendo la giusta piega.

Andrea Meoni, mente esplosiva del gruppo, lo scorso luglio si è accaparrato alcuni negozietti assortiti, li ha accorpati e ne ha fatto nascere il suo ultimo amato pupillo, con quattro vetrate a tutta luce su strada, che è impossibile non notare.

Ancora fresco di vernice giallo sole, vivace, luminoso, pronto a ravvivare il grigiore

milanese: chi conosce le altre Seven-realtà, già sa che si troverà come a casa. Una casa fatta Ikea, con tanto di tavolini in legno grezzo, sedie plasticose arancione e verde acido, lampadoni in metallo che penzolano sul bancone d'ingresso e scaffalature a buchi su cui trovano simpatica collocazione bric-e-brac da mercatino (lampade, bilance - di cui il Meoni è impallato collezionista - tritaggiaccio, vasi), fumetti alla Tex Willer e anche ricettari di cucina, che (pare) la gente, uscendo, si metta con nonchalance sotto il braccio, proprio perché si sente a casa e promette di restituirli al più presto. Di fatto molti degli oggetti sono in vendita, come il gettonatissimo coltello brasiliano da bistecca, perché come taglia la carne lui...

Strano ma vero sono Ikea anche i quadri alle pareti, niente artisti contemporanei o emergenti, ma semplicemente collocati nel

modo giusto, come il campetto di tulipani monocromati, posto all'ingresso, illuminato ad hoc da quattro faretti modello galleria d'arte.

Quanto al menu, ricalca il risultato dei locali precedenti: e poiché squadra che vince non si cambia, in cucina c'è Luca Gatti, prelevato da Trezzano dove lavorava da un pezzo per il gruppo. La formula della steak-house americaneggiante travestita da ristorante dai piatti fusion rimane, con classici come il "Fritto Seven nell'autentico spirito americano" che contiene alette di pollo, il broccolo farcito di cheddar, onion rings e scaglie di patata con brie colante; la fonduta Des Clarins divorata a tutte le stagioni o il filetto argentino avvolto nel lardo di Colonnata. Ma questo Seven ha le sue "esclusività": qui, per esempio, trovate i primi piatti di pasta fatta in casa e un risotto del giorno, e sulla griglia carni curiose come quella di waki, tenero manzo australiano, di antilope sudafricana e, non appena la legge lo consentirà, anche quella di alligatore. La spesa media è sui 28 euro.

La carta dei vini offre 180 etichette italiane (di cui 24 al bicchiere, indicate su una lavagnetta), una trentina di grappe e ben 18 whisky, oltre alla convenientissima bottiglia del mese, a prezzi del tutto sostenibili. Assolutamente no cocktail, ma se avete prenotato un tavolo e vi tocca aspettare, non vi innervosite, sappiate che insieme al calice di vino che ordinate calmeranno i vostri bollori con fette di salame assortito e qualche boccone di fritto. E se poi vi siete rovinati la fame: don't worry, vi fanno la doggy bag e siete a cavallo!

SEVEN

via Muratori, 29
tel. 02-54019867
chiuso domenica. Aperto solo la sera