

A TAVOLA con Allan Bay

foto di Marco Giberti

VIVI MILANO
MARZO 08

vi
19

IL RISTORANTE

JOE CIPOLLA

■ VIA VIGEVANO 33

☎ 02.58.11.43.63

Tipo di ristorante:

per carnivori

Chiusura: domenica, aperto solo la sera

La cucina chiude alle 24

Coperti: 60

Prezzi: sui 30 euro, bevande escluse

Coperto e servizio 1,80 euro

Carte di credito: tutte

Accesso disabili: no

- 7 Voto cucina
- 7 Voto ambiente
- 7 Voto cantina



LO STAFF CON AL CAPONE SULLO SFONDO

Carne per i vostri denti

Va di moda il pesce e i carnivori fanno una certa fatica a trovare un'adeguata offerta nei ristoranti. Salvo nei pochi specializzati. Uno di questi è Joe Cipolla (era il nome del cuoco di Al Capone). Questo ristorante è l'ultimo parto di An-

drea Meoni, che ha iniziato con il Seven e poi ha costruito un piccolo impero di otto locali, abbastanza diversi uno dall'altro, salvo che sono tutti di successo. Da Joe Cipolla c'è un meraviglioso forno Josper a brace dove preparano una quindicina di costate e bisteccone di diverse provenienze, con la carne frollata mai meno di 21 giorni. Servite con i classici contorni, i più prendono le classiche patatine fritte. Prima della carne ci sono salumi di alta qualità, dopo una manciata di dolci. In più due proposte: un curioso riso al carbone e il pollo al limone.

L'ambiente è allegro e si mangia velocemente. In sintesi, i carnivori qui trovano carne per i loro denti e ne escono soddisfatti.

LA RICETTA dello chef



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
UN POLLO DA CIRCA UN CHILO E MEZZO, BIRRA FRANZISKANER CL 50, LIMONI NON TRATTATI G 300, OLIVE VERDI SNOCCIOLATE G 50, OLIVE NERE SNOCCIOLATE G 50, UN MAZZETTO DI SALVIA, BRODO VEGETALE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LEGGERO, SALE E PEPE

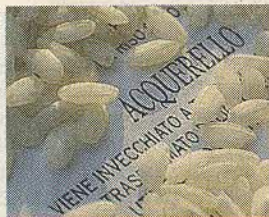
Pollo al limone e birra

Pulite e lavate bene il pollo, quindi tagliatelo a pezzi non troppo grandi. Lavate i limoni, tagliateli a pezzi con tutta la scorza e metteteli in un tegame di coccio insieme a due cucchiai di olio e al pollo e fate rosolare, mescolando.

Aggiungete la birra, le olive, la salvia, spolverate con poco sale e pepe a piacere, coprite e lasciate cuocere a fuoco bassissimo per circa un'ora e mezza, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo un po' di brodo vegetale se dovesse asciugarsi troppo.

Al termine della cottura, eliminate i pezzi di limone, regolate eventualmente di sale e servite.

SPESA DOC



RISO ACQUERELLO

Il riso Acquerello è uno dei più grandi risi italiani. Viene prodotto da Piero e Rinaldo Rondolino nella tenuta La Colombara, nel Verellese. inserita in