

## Seven La Casa dei Ciliegi Milano

### Innovativo e sorprendente

Lo confessiamo: si trova a poche centinaia di metri dalla nostra redazione. Ma non ne parliamo per questo o perché il suo **giardino** e la sua cantina ci hanno dato frescura e conforto nelle serate d'agosto ma perché è un locale del tutto nuovo. Nuovo per un fatto anagrafico, ha aperto i battenti a metà luglio, nuovo per la concezione architettonica e i servizi offerti, **nuovo soprattutto per la proposta di vini e cibi**. Nella carta dei vini ci sono oltre 150 etichette, il 10 % di nomi il-

lustrati (per chi vuole togliersi lo sfizio di un vino blasonato) mentre la rimanente e consistente parte è riservata ad eccellenti vini poco noti. La carta **'gira'**, cambia spesso, con molte nuove entrate che hanno soprattutto un bel rapporto qualità prezzo. Anche i vini laureati hanno prezzi abbordabili. L'Ornellaia '98, il più caro della lista, costa 76,50 euro. Il produttore toscano lo vende a molto di più. Uno Chardonnay siciliano '98 di Tasca d'Almerita va via a 34,60 euro, un Grechetto umbro di Caprai a 14,20. Se non finiamo la nostra bottiglia o temiamo di prenderne un'altra perché magari il vino avanzerebbe, non c'è problema. La bottiglia viene ritappata e ce la possiamo portare a casa. Gran parte dei vini possono naturalmente essere bevuti anche al bicchiere. Il posto, che si chiama Seven Casa dei Ciliegi, è stato varato da **Andrea Meoni**, 35 anni, abituato a iniziative innovative nel campo della ristorazione. Sale e salette, oltre che affacciarsi su un giardino interno, si innalzano su due piani. Sono locali climatizzati perché il vino è lì a portata di mano e d'occhio, nelle cassette o sugli scaffali che circondano i tavolini in legno chiaro. Fuori dalla porta scorre il **Naviglio della Martesana**, parte nord di Milano. Tre gli ambienti di spicco. Una prima sala dove si può degustare il vino seduti su comodi divani, accanto al camino, tra libri, riviste, bicchieri, grembiuli, decanter che si possono pure acquistare. Nel secondo ambiente il ristorante vero e proprio, nel terzo il posto giusto per chiacchiere in un clima soft e bere grappe, cognac, porto, o altri distillati. Senza problemi di turni o d'orologio. "La gente" dice Andrea, "deve sentirsi al sicuro, a casa, non essere pressata". La cucina è ampia e dominano le **carni argentine** a cui basta un po' di sale e rosmarino per scatenare e poi soddisfare i languori. Tra i dessert il più gettonato è il pane e nutella. Con un **Morsi di Luce '98** della siciliana Florio è un gran finale.

**I tavoli dove si mangia sono circondati dalle scaffalature delle bottiglie e in tutti i locali c'è la temperatura adatta ai vini ospitati.**

#### La carta d'identità Seven Casa dei Ciliegi

Via Bertelli 4  
Naviglio Martesana  
20128 Milano  
tel. 02.2615190  
Ristorante, wine bar, sala acquisti, parcheggio biciclette, giardino, veranda 130 i posti a tavola.  
**Chiuso la domenica.**  
Cucina dalle 18 alle 24  
Prezzo medio 30 euro, vini esclusi. Non sono previsti i primi tradizionali.  
**Prenotazione consigliata.**  
Si alle carte di credito

#### Come arrivare

Il locale si trova a Milano e prendendo come punto di riferimento Piazzale Loreto (facilmente raggiungibile da ogni parte della città) possiamo arrivarci in pochi minuti. Da Piazzale Loreto dunque imbocchiamo viale Monza in direzione nord e un centinaio di metri dopo essere passati sotto i due sottili ponti della ferrovia ci troveremo ad incrociare il Naviglio della Martesana. Possiamo parcheggiare in zona, e scendere sulla sottostante via pedonale che costeggia il Naviglio. Quella è la 'nostra' via Bertelli.

#### Un motivo in più

● Possiamo trovare sempre vini nuovi. La carta cambia infatti spesso per darci la possibilità di conoscere produttori diversi e poco noti.



**Morellino Bellamarsilia 2001**  
Poggio Argenteria (Toscana)  
Prezzo della bottiglia: 19,90 euro  
Proposto con: filetto steccato al lardo di colonnata  
Prezzo della combinazione (piatto più un bicchiere di vino): 17,95 euro

**Recioto Gambellara '98**  
Az. Agr. Cavazza (Veneto)  
Prezzo della bottiglia: da 500 cl. 19,90 euro  
Proposto con: blocco di fois gras d'oca con marmellata di pere e pan brioche  
Prezzo della combinazione: 12,35 euro

**Gewürztraminer 2001**  
Cantina di Termeno (Alto Adige)  
Prezzo della bottiglia: 14,80 euro  
Proposto con: selezione di formaggi tipici  
Prezzo della combinazione: 11,35 euro

**Lago di Caldaro 2001**  
Niklausenhof (Alto Adige)  
Prezzo della bottiglia: 13,50 euro  
Proposto con: ventresca di tonno con le insalate novelle  
Prezzo della combinazione: 12,35 euro

#### LO SAPEVATE CHE...

● la più illustre scuola del mosaico del mondo si trova a Spilimbergo, poco lontano dal ristorante Il Fauri. La scuola e le numerose botteghe di artigiani sono frequentate da allievi provenienti dai Paesi anche lontani che poi la sera si ritrovano... nelle enoteche che si aprono sulle belle vie del centro storico. La cittadina merita una accurata visita.

● il Canale della Martesana, sul quale si affaccia il ristorante Seven Casa dei Ciliegi, fu progettato nientemeno che da Leonardo da Vinci e fu inaugurato da Lodovico Il Moro nel 1496. Il Naviglio (ovvero il canale navigabile) serviva a collegare la città di Milano al fiume Adda, che a sua volta era, ed è, collegato al lago di Como. Questo permetteva i trasporti fluviali dalla Valtellina, nel nord della Lombardia, dove c'erano miniere e cave. Marmi e graniti trasportati dal nord servirono a costruire anche le belle ville patrizie che ancora si affacciano lungo il canale, affiancato da una lunga pista ciclabile.

