

Via Vigevano

# JOE CIPOLLA

Dalla padella alla brace: quelli di Seven inaugurano il loro sesto locale e lo dedicano al cuoco di Al Capone



**A**ndrea Meoni una ne pensa e cento ne fa: ecco dunque l'ultimo nato della sua mini collezione di locali vintage-Ikea (dove il 10% degli arredi si deve a lampade e poltroncine dei mercatini e il 90% al colosso svedese): questa volta a fare da star nientemeno che il leggendario cuoco di Al Capone al quale sono dedicate latte seriali di pelati e le mille foto in bianco e nero che lo ritraggono in spaccati di vita americana. Ma vera protagonista resta la brace, quella prodotta dallo speciale forno Josper capace di cuocere con un vero effetto griglia-affumicato. Sale di Maldon e tovaglie a quadretti sui tavoli, bistecche su misura – frollate almeno tre settimane – nel piatto, poi la scelta casca su insaccati selezionati (cecina di Leòn), classici Seven (zuppa lenticchie e carne), specialità

di Joe Cipolla (riso al carbone con seppie e calamari), ricordando che qui le cipolle non mancano mai (al forno, fritte ad anello).

**CONSIGLIATO PER .**  
ovviamente carne e cipolla!

**via Vigevano, 33**  
**02-58114363**  
**aperto solo la sera. Chiuso domenica**

**PRIMA & DOPO**

T  
N  
Ulti

PA  
via C  
chiuso  
02-3:

New  
la spi  
occup  
Dietro  
piatti  
& co  
delice  
(sand  
melor  
thai c  
in agr  
Resta  
il drin

BU  
via V  
semp  
02-85

Sceno  
di leg  
clama  
della c  
di cuc  
piccar