

I MAGNIFICI SEVEN

Un Romeo per gli amici con il cognome inglese ha dato vita a una piccola e simpatica catena. Ecco come ci siamo trovati in viale Montenero 29

di Roberto Summer

Nasce da una leggenda questa catena di simpatici ristoranti milanesi: è la storia di J. Seven (Romeo per gli amici) che innamorato di Stella Maris decise che nessun ristorante della città fosse degno della sua amata, iniziò a riflettere su cosa lei avrebbe voluto da un locale e con amore lo realizzò.

Così sono sorti alcuni ristoranti, di cui abbiamo visitato l'ultimo nato in ordine di tempo, quello di viale Montenero 29.

Appena entrati nell'ambiente, l'atmosfera che ci accoglie è molto calorosa e informale: i tavoli di betulla chiara (sono gli Odvar di Ikea), accompagnati da sedie d'acciaio laccato e plastica vivacemente colorata, sono affollati da gente di ogni età che chiacchiera vivacemente e sembra trovarsi perfettamente a proprio agio; i pavimenti sono di legno chiaro, le pareti di mattoni a vista e di legno laccato giallo nella parte bassa e intonaco giallo chiaro nella parte alta; scaffali di legno chiaro o laccato giallo, a terra o sospesi alle pareti accolgono le bottiglie di vino o simpatici oggetti; numerose opere d'arte moltiplicate vestono di colori vivaci le pareti fino ad arrivare al soffitto di legno a vista verniciato bianco opaco; l'impianto di condizionamento con tubature di alluminio è a vista per un piacevole tocco di high tech; l'illuminazione è affidata a lampade modernissime e faretto che creano un'atmosfera morbida e soffusa. Il locale è un poco rumoroso, ma ovviamente fa parte dell'atmosfera di allegra convivialità.

Passando all'offerta gastronomica, possiamo giustamente dire che il menù non è amplissimo ma è sufficiente per soddisfare i gusti di un pubblico molto vasto, che vuole mangiare bene senza spendere grosse cifre. Da segnalare il menù Seven, che comprende un antipasto, un piatto principale e un calice di vino per il modico prezzo di 19,50 euro; la scelta è caduta su questa formula, a partire da uno squisito lardo di Colonnata accompagnato da miele e noci, scenograficamente presentato, con un ottimo accostamento



tra il gusto saporito del salume e quello dolce del miele e intenso della noce. Decisamente indovinato l'abbinamento con un Prosecco Foss Marai profumato e stuzzicante. In alternativa si sarebbe potuto scegliere tra il pesce spada affumicato con mele e pomodorini o alette di pollo speziate.

Il piatto principale è stata una gustosissima tartare di Angus ricca di sapori ben calibrati e, con quel tocco di piccante e di

acidulo che esalta il sapore della carne, circondata da un'allegra insalata mista ricca di sapori e di colori (lattuga, radicchio, mais, fagioli neri, carote, peperoni e salsa rosa), una porzione molto abbondante, ben inaffiata da un Rosso di Montefalco Caprai, corposo e robusto, di un colore rosso rubino scuro, dal profumo di frutti di bosco e viola, dal sapore asciutto e giustamente tannico. Le alternative potevano essere New York strip (controfiletto di Angus cotto alla griglia) o la bistecca di squalo al salmoriglio. La cena si è ben conclusa con una squisita crême brûlée accompagnata da marmellata di lamponi, che ne sottolinea la cremosità con la sua nota dolce-agra. Per chi vuole invece cenare alla carta, le alternative sono diverse e tutto ugualmente valide (con un accento sulla cucina tex-mex), a partire dagli antipasti che comprendono una tavolozza di insaccati particolari, la degustazione di salami tipici, la coppa di Busseto, il prosciutto di montagna, le patate dorate con salsa tartara, la pannocchia croccante con salsa ranch, gli onion ring con salsa tartara, il fritto all'americana (prezzi da € 6,80 a 7,80), alle insalate tutte molto fantasiose e ricche di sapori (da € 7,80 a 9,80), ai taglieri di formaggi scelti (€ 7,75), alla zuppa piccante di carne e verdure (€ 5), dalle specialità quali il carpaccio di carne salada del Trentino o la fonduta Des Clarines alle carni alla griglia (galletto, costolette d'agnello, superfiletto, costata argentina, hamburger tradizionale o alla messicana, spiedini vari, da € 10,80 fino a 19,50 per il superfiletto) al pesce (trancio di salmone alle erbe provenzali, spiedini di gamberi, da € 12,50 a 12,80), per finire con una vasta scelta di dessert (da € 3,20 a 4,60). Da segnalare che i fornitori sono stati selezionati tra quelli che utilizzano tecniche artigianali, che le carni di Angus provengono da Argentina e Brasile da animali allevati al pascolo e che spesso vengono utilizzati prodotti biologici. Una nota particolare merita la cantina, con una buona disponibilità di etichette, anche a bicchiere (da € 3 a 6,75), e con una razionale divisione (buone anche le note di degustazione e abbinamento nella carta) tra bianchi freschi e strutturati, tra rossi fragranti, corposi e importanti, spumanti, vini da dessert, a prezzi abbastanza contenuti in relazione alla qualità (a partire da € 12,80). ●●



SEVEN

Viale Montenero 29 Mi

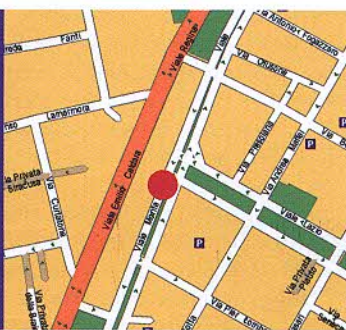
Tel. 02 54019867

☎ Lun - Sab 19.00/24.00

🔒 Domenica

€ 19,50 menu Seven
(compreso calice di vino)

€ 23 - 30 alla carta
(vini esclusi)



Tavoli di betulla chiara (gli Odvar di Ikea) e sedie colorate caratterizzano l'arredamento di questo locale un po'rumoroso (ma è "colpa" dell'atmosfera allegra).

Numerose opere di "arte moltiplicata" vestono di colori vivaci i mattoni a vista delle pareti.

