

LOCALE

picchiere di vino
buon filetto
specialità
neonato «Seven»

Steak and wine per una serata sulla Martesana

FRANCESCA DEL ROSSO

In uno splendido angolo di Milano, lungo il naviglio della Martesana, è stato aperto da pochi giorni un ristorante che accompagna dell'ottima carne a vini altrettanto eccellenti (150 etichette alla carta). Il «Seven», ambiente dai colori caldi e dall'atmosfera accogliente, dispone di un'ottantina di posti distribuiti in tre sale di una palazzina che si affaccia su un enorme giardino. Accanto ai tavoli ci sono poltrone colorate con un tavolino per attendere il proprio turno con un bicchiere di vino o bere un caffè in pieno relax. Gli arredi sono semplici ma ricercati, le luci soffuse, le sale con le travi a vista e il menu invitante ed economico. Tra gli antipasti ci sono lardo di Colonnata con

miele e noci, degustazione di salami tipici, mortadella al tartufo nero, tavolozza di insaccati, piatto di formaggi tipici selezionati, alette di pollo speziato con salsa tartara e fritto misto con jalapenos cheese, chicken tulip, broccolo cheddar, onion rings.

Ci sono poi piatti che loro chiamano «combinati» come il blocco di foie gras d'oca con marmellata di pere, pan brioche e un bicchiere di Recioto Gambellara e quattro tipi di insalate. Tra i piatti forti, una zuppa piccante a base di verdure e carne, la tartara di Angus, il carpaccio di carne salada del Trentino e la fonduta di formaggio Des Clarines. Sulla griglia vanno solo carni argentine o della Nuova Zelanda accompagnate sul piatto da insalata e patate dorate: galletto marinato, filetto fasciato da lardo di Colonnata, costolette



DOVE CENARE Fra poco sarà aperta anche la veranda del «Seven»

qualche consiglio

LAME PER CARNE

Si usano solo lame Tramontina prodotte in Brasile

SHOPPING NEL BAZAR

Coltelli, cavatappi vino e libri sono in vendita

DA OLTRE OCEANO

Carne bovina dall'Argentina agnello dalla Nuova Zelanda

d'agnello, hamburger, spiedini e costate e controfiletti. Chi non ama la carne può scegliere tra una bistecca di squalo, un trancio di salmone norvegese con erbe o spiedini di gamberi.

I dolci variano dalla creme brûlée ai lamponi, dalla cassata siciliana alla cheese cake.

Chi, alla fine del pasto, ama assaporare il profumo del sigaro o della pipa è destinato a rimanere deluso: è vietato accendere qualcosa di più di una sigaretta. C'è la possibilità di richiedere il doggy bag e di portarsi a casa una bottiglia di vino non finita. All'entrata c'è un wine bar dove si possono acquistare prodotti di vario genere fra cui libri, riviste e prodotti alimentari particolari. Se un vino del menu è stato gradito, si può comprare con uno sconto del 15 per cento.

E' possibile prenotare le sale per incontri privati o di lavoro e presto anche la veranda, ora non disponibile, sarà aperta al pubblico. «Seven» Casa dei Ciliegi Via Bertelli, 4 tel. 022615190. Cucina aperta dalle 18 a mezzanotte. Chiuso domenica.