

Seven

SEVEN
RISTORANTE FUSION
 Corso Colombo 11
 Tel. 02.58.10.16.69

Orari: 18-24
 Chiusura: domenica
 Coperti: 60
 Prezzi: Antipasti 6,50 euro,
 secondi 13,80 euro,
 coperto incluso
 Carte di credito: Tutte

Prenotazione: Consigliata nel fine settimana
 Parcheggio: Abbastanza difficile
 Come arrivare: MM2 Porta Genova

Quando avrà invaso la città –questo è il progetto– non farà più tanta simpatia. Ma per il momento, Seven è un indirizzo che si può consigliare senza vergogna, malgrado l'evidente vocazione seriale della matrice. È diviso in due sale arredate con mobili in legno chiaro dell'Ikea (sì sì, proprio dell'Ikea) con spreco di scaffalature e di lampade simil-china, piccoli parallelepipedi in carta gialla. Detto così può sembrare un effetto da incubo, ma in realtà –e chissà come– il risultato è gradevole, rilassante e familiare.

La prima delle due sale contiene un bancone e in linea teorica dovrebbe fungere da wine bar. La seconda sala è meglio attrezzata per cenare: i tavoli sono un po' più grandi e ben distanziati. Il menù è ricchissimo ed è sostenuto da una scelta oculata della materia prima. Volendo etichettarlo a tutti i costi, potremmo dire che si tratta di cucina fusion, ma in realtà è soltanto un collage di specialità di mezzo mondo. Tra gli antipasti (che qui chiamano assaggini) convivono, per esempio, lardo di Colonnata e pannocchia croccante con salsa ranch, la culatta di Langhirano e le alette di pollo speziate, una interessante selezione di formaggi e dei ruffianissimi Onion rings con salsa tartara. Per precisa scelta strategica, mancano del tutto i primi, se si eccettua una zuppa piccantina. Si passa quindi alle insalatone (banali), alle grigliate di carne, alle portate di pesce (bistecca di squalo al salmoriglio, trancio di salmone alle erbe provenzali).

Sfogliando il menù

- Lardo di Colonnata
- Culatta di Langhirano
- Assiette di formaggi scelti
- Pannocchia croccante con salsa ranch
- Alette di pollo speziate
- Onion rings con salsa tartara
- Insalatone
- Zuppa Seven
- Carne salada del Trentino
- Fonduta di Des Clarines
- Grigliate di carne
- Bistecca di squalo al salmoriglio
- Trancio di salmone alle erbe provenzali
- Spiedini di gamberi

Vi consigliamo

- La selezione di formaggi

Specialità della casa

- La fonduta di formaggio Des Clarines

IL "PIATTO FORTE"

