

Tavola



IL BRANZINO DI CADEI PIACE AI VIP

MARIELLA TANZARELLA

Il Principe di Savoia ha un nuovo ristorante, Acanto (02.6230) e un nuovo chef, Fabrizio Cadei, che ci spiega uno dei piatti più amati dai suoi clienti Vip nel mondo: filetto di branzino all'acqua pazza con vongole veraci. Tritare un mazzetto di prezzemolo e 1 spicchio d'aglio, soffriggere in olio d'oliva, unire 500 g di vongole veraci pulite e

GUSTI

lavate in acqua salata, spruzzare con vino bianco,

coprire e cuocere 5 minuti. Filtrare il sughetto e tenere le vongole in caldo. In padella, con poco olio, scottare 4 tranci di branzino (180 g l'uno), salare, pepare, spruzzare con vino bianco, unire 20 pomodorini Pachino a spicchi, un po' di basilico spezzettato, un cucchiaino di capperi di Pantelleria sciacquati. Unire il sughetto delle vongole filtrato e cuocere 8-10 minuti. Servire completando con 1 filo d'olio, vongole e foglie di basilico.

LA SEGNALAZIONE



Il ristorante Cicala 02; in alto a sinistra, lo chef Fabrizio Cadei

UN INDIRIZZO PER LA CENA

Cicala 02, un menu di tentazioni

Segnatevi un indirizzo per la cena: a pranzo no, perché cambia il cuoco e cambia la cucina, che si adegua al mezzogiorno milanese, più frettoloso e meno gourmet. Ma di sera Cicala 02, dopo un inizio poco entusiasmante, si affida finalmente a uno chef di quelli da tenere d'occhio. Giovane, ma con pedigree: è nato ad Alba (una garanzia) e ha lavorato, fra l'altro, da Aimò e Nadia, Santini e Cracco. Francesco Passalacqua ha fiuto (e conoscenza) nella scelta delle materie prime, mestiere ed estro nel trattarle. Così la lista è un susseguirsi di tentazioni: calamari con cous cous e foie gras, piccione

marinato con mostarda di fichi, triangolo del buongustaio (vitello, maialino da latte, coniglio: da provare), o una semplice ma sublime battuta al coltello di vitellone piemontese, per non parlare dei superclassici e ben interpretati raviolini al plin o degli gnocchi di patate alle delizie di Parma, cioè prosciutto e parmigiano, entrambi stagionati 24 mesi. Buona lista di vini e prezzi onesti, vista la qualità. Cicala 02, via Maffei 12, 02.55182406, chiuso domenica sera e sabato a pranzo, prezzo medio 48 euro, carte di credito. (Mariella Tanzarella)