



Foto di Manuela Vanni

IL RISTORANTE DELLA SETTIMANA

Italia e Medio Oriente,
fusion riuscita

Siamo nel ristorante principale dello sciccoso Hotel Aethos. Nuovo di pacca. L'impresa è evidentemente ambiziosa. La cucina, di impronta fusion, sciorina gusti sorprendenti. E, per ora, il conto è relativamente contenuto.

Cucina È uno spavaldo intreccio di linguaggi gastronomici. Una lettura medio-orientale della cucina italiana, pronunciata con vocazione da equilibrista. Anche se il largo uso di spezie esotiche ha quasi sempre il sopravvento. Qualche volta si perde la misura. È il caso della violentissima salsina verde (zatâr) offerta come cadeau iniziale: un infelice miscuglio di maggiorana, Parmigiano Reggiano e altri mille sentori. Ma in generale il gioco funziona bene. Il latte di cocco ammorbidisce le asperità delle polpette di agnello, fritte

e croccanti. Shakshuka è una ciotola con una ratatouille di pomodori, cipollotto ed erba cipollina, posta sotto l'ombrello di una sorta di frittata. La triglia lardellata è un tripudio di erbe aromatiche. I ravioli di gambero, lambiti da una crema morbida di kefir e agrumi, sono il boccone più facile, ma anche il più seducente. Meglio condividere le portate per moltiplicare gli assaggi e il divertimento. **Voto 7,5**

Ambiente Scenografia coloniale punteggiata da elementi déco e ammantata da una illuminazione crepuscolare. Gelido il piano di marmo dei tavoli. Lasciate che i vostri commensali sprofondino nelle sabbie mobili dei divanetti addossati alle pareti. E sorridete loro, scegliendo le comode sediole anni 50. Cucina a vista, nella seconda sala, allestita come un salottino. Camerieri acerbi e svagati. Forse inconsiamente ispirati dalle giacchine striminzite da orfanelli dickensiani. **Voto 7+**
Cantina Una buona scelta, sintonizzata sulle impegnative coloriture della cucina. Ma sarebbe il caso di inserire qualche bottiglia a prezzi più abbordabili. **Voto 7**

Il nostro
critico
in incognito

a cura di
Valerio M. Visintin

Il nostro critico in incognito visita ristoranti e locali prenotando sotto falso nome per poter esprimere un giudizio da cliente qualunque. Come fareste voi.

Il giovedì non perdetevi il video **Cronache Gastronomiche** sul sito vivimilano.it e su Instagram vivimilano.it

ZAÏA

Cos'è

Cucina fusion

Dov'è

Zona Darsena

Piazza XXIV Maggio 8

Tel. 02.89.41.59.01

Chiuso lunedì,

domenica solo brunch

Scelto perché

Sapori nuovi, giostrati

con destrezza

Prezzi

Conto sui 50/70 euro,

bere a parte

Nella foto

Gli chef Luigi Gagliardi

e Dario Guffanti