

Grand hotel, grande cucina

■ Allan Bay

Fino a poco tempo fa erano pochi i milanesi che sceglievano un ristorante d'albergo per un pasto. Oggi non è più così, anche se soltanto due locali di questo tipo hanno veramente conquistato sia pubblico sia critica: il Sambuco dell'Hotel Hermitage (via Messina 10, tel. 02.33.61.03.33) e il Bulgari dell'omonimo hotel (via privata Fratelli Gabba 7/b, tel. 02.80.58.051).

Uno chef di grido, un ambiente rinnovato e una sontuosa carta dei vini: sono i segreti del rilancio di un rinomato albergo

Ora ci prova anche il **Principe di Savoia**. Orfano della brava Paula Budel, che per qualche

anno ne è stata la capace chef, il ristorante rilancia alla grande. In primo luogo, il locale è stato del tutto rinnovato. C'è un nuovo accesso diretto dall'esterno. I pavimenti sono di marmo, le sedie e le pareti di rattan, i coprimacchia a righe bianche, ci sono tante luci e grandi spazi. C'è anche un mini giardino estivo, un po' per l'aperitivo un po' fumoir. Anche la cucina è nuova di zecca: a vista, grande, modernissi-

ma. Il nome stesso del locale è cambiato, non più Galleria ma Acanto (un'erba perenne, le cui foglie stilizzate sono un elemento dei capitelli corinzi).

Come direttore è arrivato Paolo Baggini, ex Harry's Bar di Roma ed ex Bolognese di Milano. La cucina è stata affidata a Fabrizio Cadei. Bergamasco, 38 anni, Cadei si è fatto le ossa in locali di alto rango in Francia e Gran Bretagna, e poi all'Eden di Roma, un ristorante d'albergo, dove è riuscito a ottenere l'ambita stella Michelin.

La proposta, come è giusto per un locale come questo e per il suo pubblico, verte su piatti immediatamente riconoscibili, abbastanza complessi grazie alla presenza di un vasto staff di cuochi, ed eseguiti con il meglio delle materie prime. Troverete antipasti come insalatina di pesce dell'Adriatico con misticanza di crescione e salsa gazpacho e carpaccio di branzino con bottarga di muggine, yogurt ed erba cipollina e primi come tagliolini freschi con ragoût di scampi del Mediterraneo al limone e risotto Carnaroli con piselli e spirale di parmigiano. Di secondo carni come filetto di vitello al forno con cuore di aspara-

gi e pesci come coda di rospo in crosta di speck affumicato, cotto allo spiedo e profumato al basilico. Buono il servizio, per fortuna poco «da albergo». Suntuosa e corretta la carta dei vini, con oltre 650 proposte in lista e una scelta, che sarebbe però giusto aumentare, di vini al bicchiere. ●

GELATERIE

Nunzio di Gola

Tiramisù con un tocco di zabaione

Prima fu il pasticciere, poi arrivò il gelataio. In realtà le due nature di Giuseppe Nicosia convivono benissimo in questo locale che è più pasticceria d'inverno e più gelateria in estate ed è guidato, sempre, con mano ferma e gentile da Gabriella Izzo. Un locale ormai storico, sono tanti anni che qui si sa di trovare il meglio della pasticceria siciliana tra cassate e cannoli fatti a regola d'arte e il meglio del gelato artigianale. Stavolta abbiamo puntato sulla via di mezzo, il tiramisù: un po' di mascarpone e pandispagna dagli umori liquorosi e di caffè come si usa nel dolce tradizionale, e un po' di gelato allo zabaione per ricordarci che la bella stagione è scoppiata. Il risultato (a 20

euro al chilo) è ottimo, rinfrescante senza pesantezza anche se forse l'apporto liquoroso poteva essere meno intenso. Mai dimenticare tutto il resto, però. Come i tanti gusti gelati tra cui spicca la crema al limone dietetica di cui viene voglia di abboffarsi tanto è buona o il cioccomenta e tutti gli splendidi gusti di frutta (a 14,5 euro al chilo). Che potete gustare anche sdraiati su una foglia di golosissimo croccante: sublime spuntino dolce per l'intervallo delle partite mondiali. ●

INFORMAZIONI

Gelateria Pasticceria Vipi Specialità siciliane, viale Bligny 2, tel. 02.58.31.72.70, chiusa il lunedì

