

Milano, Alice e la straordinaria mano di Viviana

● Se avete nostalgia delle vacanze, se non avete mangiato del gran pesce, tra fermi biologici e cuochi stressati da superlavoro estivo, il vostro locale è in zona corso Lodi a Milano: **Alice**. Una visita e non lo scorderete perché in cucina c'è una cuoca con i fiocchi, completa, mare e monti, **Viviana Varese**, figlia di ristoratori salernitani, arrivata a Milano a inizio anno dopo aver chiuso il **Girasole** a Orio Litta.

Tre socie: **Viviana**, **Sandrina Ciciriello**,

lo, che sta in sala e cantina e la mattina è venditrice di pesce al mercato ittico, nonché **Deborah**, l'architetto che ha ristrutturato gli ambienti, due piani, in pratica due corridoi, uno a livello strada e uno sotto, bianco, tranquillo e lindo. Di primo acchito può pesare, invece bastano i primi bocconi per non pensarci più.

Ci si accorge dei difetti quando si mangia male e il servizio è lento, ma quando

ALICE
via Adige 9
MILANO

Telefono: 02.5462930

Sito: aliceristorante.it

Chiusura: domenica a pranzo

Prezzi medi: antipasti 20 €;
primi 19; secondi 21; dolci 9

Degustazione: 65 €

Coeff. difficoltà: buono

tutto fila a meraviglia i nei sfumano e anche un conto importante pesa meno perché si è soddisfatti.

Siccome **Viviana** è brava mi piace confrontarmi con lei, un gambero ripieno un attimo asciutto... mezzi paccheri senza la magia degli altri primi... la julienne del branzino..., i dettagli in una passerella di squisitezze: Capesante scottate con sugo alla puttanesca (da mangiarne dieci, e io trovo che più che santa la

capa sia stupida); Polipo tiepido in insalata su purea di limone; Due varianti sull'astice, alla catalana e tartare; Fragolini su crema di cicerchie (sensualità totale); Ravioli ripieni di risotto; Fusilli con ragù alla genovese; Cappelletti di ricotta, bettelmat e ragù napoletano; Bocconcini di razza, passatina di finocchi e foie gras (la sintesi della cucina di **Viviana**); Babà, pastiera e millefoglie. Urrah!

E-mail: paolo.marchi@ilgiornale.it