



NEL RISTORANTE DI ALICE

TRE DONNE E UN MENU CHE HA SCELTO DI SEGUIRE LA VIA DEL MARE. DAL BACCALÀ CONFIT AL CARPACCIO DI CAPESANTE CON CIME DI RAPA

DI ROBERTO PERRONE

Alice è un nome di donna ma anche di pesce e la cosa ha un senso in questo piccolo e allegro ristorante, uno dei più interessanti arrivi (ha meno di un anno) nel ricco, ma non sempre entusiasmante panorama milanese. Alice è femmina: sono tre le socie, lo chef Viviana Varese, il sommelier-maître Sandra Ciriello e l'architetto Deborah Napolitano. Tre donne dai percorsi diversi che si sono ritrovate a scommettere su un ristorante di pesce. C'è anche la carne (buono il maialino), ma è la via del mare quella da battere: crudi, tartare, baccalà confit con il suo mantecato su passatine di broccoletti, orecchiette fatte in casa con vongole veraci, cime di rapa e carpaccio di

capesante, bocconcini di razza con passatine di finocchi e scaloppa di foie gras. Visto che si tratta di un menu di pesce ci si può avventurare sul Bronte, dolce al pan genovese, pistacchi, pomodori pachino, cialda al limone. Tre donne riunite dalla comune passione per la cucina, quella fatta da materie prime di livello e creatività. Le etichette della carta dei vini sono 250. A differenza della celebre ballata di Arlo Guthrie, puoi avere quello che vuoi, soprattutto alice (se è nel menu).

ALICE

Via Adige 9, Milano

Tel. 02-5462930 Prezzo: sui 40 euro

Chiusura: domenica

★★★★☆