

Sapori d'arte

Volte in mattoni a vista, arredamento in legno chiaro, predominanza di toni beige e marrone. Il ristorante Alice, di Viviana Varese e Sandra Ciciriello, trasforma il cibo in arte senza scordare tradizione e sapori mediterranei



Il ristorante prende il nome da uno dei più noti pesci pelagici delle nostre coste: Alice. Nato nel 2007 dalla passione dello chef Viviana Varese e della Maitre Sommelier Sandra Ciciriello, è frutto di una scommessa tra le due donne, che ha saputo conquistare critici e appassionati. Numerosi sono infatti i riconoscimenti che il locale milanese ha ricevuto negli anni. A partire dalla partecipazione al congresso Identità Golose di Paolo Marchi, con apparizione sulla Guida ai Ristoranti d'Autore 2008 e 2009, la Corona Radiosa che la Guida Critica e Golosa di Paolo Massobrio e Marco Gatti gli hanno conferito per due anni consecutivi e la segnalazione nella Guida Veronelli. In attesa che ci vengano serviti gli antipasti, composti da un gustoso carpaccio di pesce del giorno, una deliziosa zuppetta di ceci con triglia e gamberetti e fiori di zucca ripieni di ricotta di pecora cotta al vapore, zucchine ed erbe aromatiche, lo sguardo si sposta verso gli altri tavoli e il resto della sala (una posta al piano superiore e una a quello inferiore). Lo stile è elegante, raffinato, arredato con gusto essenziale. L'attenzione viene solo distolta per la scelta del vino, suggerito tra le oltre 200 etichette, tra vini e champagne, della cantina di Alice, selezionate tra piccole

aziende emergenti e diverse etichette da tutto il mondo. E mentre il vino riposa nel nostro bicchiere, l'attenzione viene richiamata dal centro tavola di lunghi (e squisiti) grissini fatti in casa. I camerieri raccontano ogni portata come fosse una storia. Lasciamo spazio alla creatività dello chef Viviana Varese e chiediamo loro di scegliere per noi. Il risultato è all'altezza delle aspettative: una cucina dai sapori veri rubati alla tradizione mediterranea non senza qualche azzecato tocco di sperimentazione. Tra i piatti degustati citiamo una crema di patate con maccheroni quadro con totanetti, basilico, pecorino e pinoli; zuppa di pesce concentrata con pomodorini datterini e alghe; una degustazione di dolci tra O Sole Mio (rivisitazione della pastiera napoletana), Universo (mousse di cioccolato con cuore di liquirizia e concerto con salsa inglese allo zafferano, cannuccia di zucchero con aceto balsamico), Voleva Essere un Flan (flan spaccato con spuma di cioccolato calda, salsa di pompelmo e granita); millefoglie con crema pasticcera e crema chantilly, ananas e pepe, gelato alla vaniglia e cannella. Due i ricchi menù degustazione tra cui scegliere, Sandrina e Viviana, rispettivamente a 68 e 78 euro, intesi per l'intero tavolo.

Alice Ristorante

Via Adige, 9 - Milano; Info: www.aliceristorante.it