☐ la Repubblica
sabato 7 maggio 1983

la Repubblica
MILANO

Redaz. di Milano, via Turati 3, tel. (02)654261 (5 linee), telex 333283 - **Pubblicità:** A. MANZONI & C. S.p.A., MILANO, via Villoresi 13 - Piazza Cavour, 1 - Tel. (02) 65.75.541 - **Redaz. Amministr.:** 00185 ROMA, P. Indipendenza 11/b, tel. (06)49821 Telex 680180

613005 (cas. post. 2412 Roma AD). Sped. in abb. post. gr. 1/70. **Abbonam.:** ITALIA (c.c.p. n. 11200003 - Roma): anno (cons. decen. posta) L. 120.000, semestre L. 65.000 - ESTERO (posta ord.): anno L. 243.000, semestre L. 126.000 - Copia arretr. L. 1.000

La primavera in tavola nelle due sale tutte rosa

di MARIELLA TANZARELLA

Trattoria dell'Orso - via Ciovasso 5 - 8059293 - chiuso la domenica - prezzo medio 26mila - la cucina chiude alle 23.

Rosa i fiori del tovagliato, rosa le pareti, rosa le azalee stupende alla finestra, i fazzoletti civettuoli sulle lampade, all'uso antico, rosa la lista e l'adresse con un orso pensoso su un globo fiorato. E sembra essere roseo anche il momento per Pinuccia, con un localino grazioso, le belle travi al soffitto, l'atmosfera riposante, la clientela Brera-centro, una magnifica lista di vini in arrivo.

Nelle due salette con pochi oggetti di buon gusto si siede tranquilli e si scorre il menu, forse fin troppo ampio, in cui vi sanno sempre consigliare il meglio: una mousse o un buon affettato per cominciare, una zuppa di sedano di Verona o di carciofi e finocchi, una classica e buona tagliata, un trancio di salmone all'erba cipollina. Ideale per risvegliare il palato, dopo il letargo invernale, il risottino alle nove erbe, o il fegato di vitello al gorgonzola, o la nocetta di vitella al pompelmo. Con un ricco piatto di insalata mista (pomodoro, lattuga, rucola, sedano, carote) e di verdura cotta.

Si può scegliere anche un secondo leggero e fresco, a base di manzo, cicorino e uovo sodo, o di avocado, lattuga, asparagi e grana. Un coniglio disossato ai peperoni o alle zucchine. Una provoletta alla griglia. I filetti di triglia al pomodoro fresco. Spiedino di seppioline e gamberi. Tra i primi tagliatelle alle coste o con fegatini, porri e maggiorana, crespelline con speck e formaggio, spaghetti alle olive.

In questa stagione il dessert migliore è una mousse di frutta (per esempio di mango e kiwi, o di banana con crema di fragole e pesche) o la zuppa inglese. Quanto ai vini, sta per scattare un'operazione-rinnovamento che appagherà gli intenditori e incuriosirà i buongustai. La carta non è ancora pronta, ma accoglierà Cremant Ca' del Bosco, Pinot Nero di Schiopetto, Fiano di Mastro Bernardino, un inedito Bianco Coltibuono e altre piacevolezze vecchie e nuove.