

## Ristorante Conrovento Via G.B. Fauchè 8, Milano



Abbiamo avuto modo di conoscere il ristorante Controvento grazie ad un'iniziativa promozionale del portale gastronomico Thefork.it. Ambiente moderno ed elegante caratteristico per i muri con mattoni a vista e i raffinati lampadari in cristallo. Locali spaziosi ed accoglienti lo rendono adatto ad ogni tipo di occasione: dalla cena intima ai pranzi o cene di gruppo per continuare con gli eventi aziendali. Esiste addirittura un locale per i fumatori.

Altrettanto gradevole l'accoglienza da parte del proprietario e soprattutto la sua capacità di 'raccontare' i piatti: ci aiuta nella scelta con una descrizione dettagliata delle pietanze facendole degustare già solo con le parole.

Ma veniamo alla nostra cena.

Per cominciare una leggera e deliziosa focaccia calda al rosmarino presentata con un originale intreccio e annaffiata da spumante.

Continuiamo con 2 antipasti di mare:

- \* **Sauté di Scampi su vellutata calda di patata viola** insaporiti da profumato olio d'oliva e un mix di fresche verdure tritate.
- \* **Ricotta Tiepida di bufala all'olio extra vergine D'Oliva con Insalatina di Gamberi e Rucola:** assolutamente indovinato e raffinato l'accostamento dei gamberi con la ricotta fresca tiepida.

Pesce indiscutibilmente fresco.

A seguire:

- \* **Risotto al Baffo:** uno dei cavalli di battaglia del locale. Gustoso e delicato al contempo a base di bresaola, fiori di zucca, cuore di stracchino e qualche goccia di olio tartufato.
- \* **Tartare di Manzo** lavorata con un battuto di erbe aromatiche e olio al tartufo, servita con scaglie di pane carasau e appoggiata su una cremosa vellutata di formaggio tiepida che insaporisce e accompagna in modo superbo la carne 'fresca'.

Ad accompagnare i nostri piatti, diverse qualità di pane servito caldo e profumato: bianco, nero, con semi vari e bocconcini morbidi poco dolci con granella di nocciole.

Nulla è scontato nelle pietanze servite: non il solito risotto, non la solita tartare, non il solito filetto, non il solito antipasto di mare. Tutto si distingue per l'originalità nell'accostamento degli ingredienti e nella presentazione...a prescindere dalla freschezza dei prodotti naturalmente. Ed è questo che fa la differenza e permette ad un ristorante di distinguersi ed emergere tra tanti.

Anche il servizio è stato impeccabile a livello di tempistica e cortesia.

Per quanto concerne i prezzi rimaniamo nella media milanese. Sicuramente non tra i più economici, tuttavia mi sento caldamente di consigliare un giro al Controvento.

Milano, 24/03/2015

[www.xcarmen.com](http://www.xcarmen.com)

