

La Filetteria Italiana, un nuovo indirizzo per i foodies

La Filetteria Italiana è il nuovo angolo di paradiso per tutti i buongustai, o almeno per i buongustai non vegetariani. Il concept del locale, una novità per il territorio italiano, ha aperto le porte in pieno centro a Milano, a Brera, nell'area più bohèmien della città e propone solo filetti di ogni tipo di carne, provenienti da allevamenti selezionati e certificati. L'indirizzo è di quelli da non perdere, in via Legnano 18, e si cena a partire dai 20 euro ovviamente la cifra sale qualora si vogliano provare tagli di filetto più blasonati quali il Kobe (proposto a 55 euro), il bufalo o il bisonte (entrambi a 40 euro), o il cammello (a 36 euro). La Filetteria Italiana nasce da un'idea di Edoardo Maggiori che ha deciso di concentrarsi sul più pregiato dei tagli di carne realizzando un ristorante dall'ambiente e dall'animo internazionale.

Ogni filetto, servito con le cotture classiche preferite dal cliente, è accompagnato da una serie di salse squisite proposte a rotazione secondo stagione, tra le 50 ideate dallo chef Sammy Assandri. Come la teriyaki con zenzero (fatto marinare una notte intera), la fumè (affumicata, con miele e olio di sesamo), la yakiniku (peperoncini dolci, olio di sesamo e pomodoro), la Susanna (a base di pepe rosa macerato per diverse ore in una crema di panna pastorizzata dallo chef), l'ottomana (a base di melanzane, cipolle di Tropea e olive taggiasche), la salsa verde spumosa, la fonduta valtellinese o la riduzione di aceto balsamico aromatizzata al cipollotto, tanto per citarne alcune. Verdure di ogni tipo, ma anche funghi porcini, funghi shitake, di stagione, arrostiti grigliati e trifolati fino alla crema granulosa di cavolfiori, sono solo alcuni esempi dei tanti contorni tra cui scegliere per esaltare i pregiati filetti. Per ben cominciare non

mancano entr ee a base di tartare speciali condite con zola e tartufo o con rosmarino e capperi, cos  come per chi non rinuncia al dolce una lista dei golosi dolci (sempre preparati dallo chef) come la mascarponata al lampone, il liquiriziamisu o la nuvola bianca al Macha.

Questo slideshow richiede JavaScript.