

Osteria di porta Cicca (MILANO)

Written by Nicolò

Saturday, 16 July 2011 21:02 - Last Updated Sunday, 13 October 2013 22:44

{/image}tn_La Cicca 007.jpg {/image}

Quando si cade dall'alto, si sa, si fa un bel botto...

Le aspettative riposte sull'osteria di porta Cicca erano infatti molto alte: consigliato, assieme ad altri ristoranti, da un'amica di Milano che di ristoranti s'intende, aveva superato anche un attento vaglio su internet. Trip advisor (quante sole prese con questo sito dove ristoratori e loro amici spesso aumentano vertiginosamente il gradimento dei ristoranti o criticano un diretto concorrente) e il più fidato 2spaghi fanno il pieno di commenti perlopiù entusiasti.

E devo dire che esteticamente la Cicca è un ristorante graziosissimo: il pavimento con assi di legno bianco e le pareti tortora arricchite di oggetti particolari lo rendono elegante e curato.

{/image}tn_La Cicca 001.jpg {/image}

Diamo un'occhiata al menù, non particolarmente vasto ma piuttosto originale. Sono presenti sia piatti di carne che di mare con una prevalenza di questi ultimi. Segnaliamo tra gli antipasti: uova in camicia con ricci di mare, budino di ortica con crostino di mirtillo e fagioli, prosciutto toscano con marmellata di fichi, maialino con ghianda di riccio. Tra i primi: gnocco di ortica con ricotta di bufala, cannelloni al rogout di quaglia, due risi saltati con verdure e gamberi. Tra i secondi: lombata di vitello con asparagi, zuppa di scoglio, agnello con eucalipto e mango, il gran tegame con gli scampi.

Absolutamente non il solito Menu, ma una proposta originale che ci ha davvero incuriosito.

Ordiniamo e qui iniziano i primi problemi. Il buon Oscar si pone in maniera cortese, scherza allegramente sul fatto che siamo, come diceva suo padre, "un poco terroni", e ci rivela le sue origini siciliane. Ci spiega i piatti con passione. Io scelgo un antipasto che divido con un mio collega e un secondo. I miei colleghi ordinano due primi piatti in attesa di ordinare un secondo. Oscar si risente palesemente, evidentemente non gradisce un'ordinazione così misera, ed insiste per farci ordinare qualche altro piatto, dovendo infine rinunciare. Di fronte alla nostra volontà di non ordinare un vino se ne va palesemente offeso.

Arriva un piccolo omaggio dalla cucina, è a base di pomodoro e risulta molto gradito.

{/image}tn_La Cicca 002.jpg {/image}

Ci portano l'antipasto: un bel piatto con tre tartare di pesce. Bella la presentazione, ottimo il gusto, abbondante il piatto. Anche il prezzo mi sembra giusto.

{/image}tn_La Cicca 003.jpg {/image}

Arrivano i primi e il mio secondo: la cameriera sbaglia la consegna dei piatti e ci piazza una frecciatina: "Mi scusi, l'ho portato a lei perché pensavo avesse fame visto che non ha ordinato niente prima" ci dice candidamente.

La mia faraona con parmigiano e taccole è buona e abbondante. I primi dei miei colleghi non mi convincono molto, per i miei gusti era troppo forte il sapore di mare dei tagliolini agli spinaci con calamari.

{/image}tn_La Cicca 004.jpg {/image}

{/image}tn_La Cicca 005.jpg {/image}

Osteria di porta Cicca (MILANO)

Written by Nicolò

Saturday, 16 July 2011 21:02 - Last Updated Sunday, 13 October 2013 22:44

Il mio collega ordina un secondo, è un po' indeciso e si fa consigliare dal buon Oscar, alla fine, con qualche tentennamento ordina una tagliata. Qualche minuto e viene portata la già vista faraona. Imbarazzato prova a dire che aveva ordinato una tagliata e il buon Oscar ci risponde con maleducazione che aveva ordinato una faraona, leva i tacchi visibilmente incazzato.

Due considerazioni facili facili:

- 1) Sicuramente ho incontrato una serata storta;
- 2) Non mi è mai capitato un atteggiamento del genere, da stigmatizzare soprattutto in considerazione del livello a cui assurge (o vorrebbe) l'osteria di porta Cicca.

Per me la cena poteva tranquillamente chiudersi qui. Il mio collega vuole invece affrontare il "Conte Max" un dolce che prende il nome da un cliente affezionato del ristorante. Otto euro per una gelatina di frutta con sopra una pallina di gelato.

{/image}tn_La Cicca 006.jpg {/image}

Una bella delusione.

Ricapitolando: bellissimo locale, cucina buona (ma non stupefacente), prezzi leggermente gonfiati e servizio – almeno per la nostra esperienza – catastrofico. E dico "per la nostra esperienza" perché il proprietario, che mi ha ricordato Celentano, è sicuramente una persona affabile e capace; se noi abbiamo avuto dei problemi è stato solo perché non abbiamo ordinato a sufficienza. Caro Oscar, ti abbiamo lasciato 36 euro a testa. Non hai perso clienti più spendaccioni perché il ristorante non era pieno. Se dovevamo spendere di più mi dovevi lasciare il tuo iban, la prossima volta pagherò 36 euro ma ti faccio un versamento di qualche spicciolo direttamente sul conto così sei contento. Roba da matti.

Ci sono ristoranti a Milano dove andiamo più volentieri (clicca [qui](#)).

Osteria di Porta Cicca

SERVIZIO:

PREZZO: per forza sopra i 50 euro, altrimenti si offendono

PARCHEGGIO: non facile, siamo in piena area pedonale

GIORNO DI CHIUSURA: lunedì

TELEFONO: 02 837 2763

INDIRIZZO: Ripa di Porta Ticinese, 51, Milano

Osteria di porta Cicca (MILANO)

Written by Nicolò

Saturday, 16 July 2011 21:02 - Last Updated Sunday, 13 October 2013 22:44

{googleMaps addr="Ripa di Porta Ticinese, 51, 20143 Milano"}