



Lo chef Antonello Colonna

RISTORANTI Antonello Colonna all'Open, alta cucina e buffet

Dal brunch alla cena sul tetto della Capitale

di Loredana Tartaglia

Se si dovesse paragonare l'Open di Antonello Colonna - ovvero la splendida terrazza design all'ultimo piano del Palazzo delle Esposizioni tutta vetro e acciaio - al mondo della moda, si potrebbe affermare che qui abita l'haute couture e il pret à porter. In che modo? Nello spazio che domina la città dall'alto, Antonello Colonna chef di rango, outsider quanto basta, del quale è in libreria in questi giorni il suo "I segreti della cucina italiana", è riuscito in un'impresa difficile che è quella di far flirtare l'alta cucina con il buf-

fet di tutti i giorni. Secondo i gusti e le tasche insomma, si può accedere ad esempio al pret à porter, ovvero al brunch del weekend dove con appena 28 euro si mangiano piatti di estrazione romana e dove c'è odore di broccoli e arzil-

la, di lasagne, di cannelloni, di polpette al sugo, di porchetta, nonché ad un city lunch dal martedì al venerdì a soli 15 euro. Ma al contempo solo a cena, si può approfittare dell'alta moda, incarnata nella cucina del ristorante chic al mezzanino superiore. I palati raffinati, complice l'accoglienza e i consigli di Andrea Colonna, figlio di Antonello, con le luci accese sulla città a fare da contorno, qui possono soccombere con gioia ai piatti preparati con l'aiuto del braccio destro lo chef Marco Martini. Il menu di haute cuisine con 6 o 7 portate a 120 euro, parla di scaloppa di foie gras, di negativo di carbonara, di "qubi" di coda alla vaccinara, sedano e fave di cacao, di "che bab" gioco di parole riferito alla carne di maiale avvolta in una sfoglia di pane o di "chao-tzu" il raviolo cinese reinterpretato con maialino, pecorino e cannellini. Da non perdere: i consigli del talentuoso sommelier Alessandro Paparo e il diplomatico al caramello salato prima di alzarsi da tavola.

OPEN ANTONELLO COLONNA, scalinata di via Milano 9 a, tel. 06.47822641. Costo 15/120 euro.

LA RICETTA di Antonello Colonna

Crocchette di baccalà

Ingredienti per 4 persone: Mettere ammollo 500 gr. di baccalà per circa 24 ore. Eliminare la parte esterna e farlo bollire per 75 minuti. Una volta raffreddato spezzettarlo e inserirlo nel mixer insieme a 5 spicchi di aglio, all'olio, a 100 gr. di mollica di pane bagnata e a un pizzico di pepe bianco. Far amalgamare tutto e a impasto pronto formare con le mani piccole crocchette. Passarle una a una nella farina e poi in 3 uova sbattute e salate. Friggerle in olio bollente e servire con erba cipollina.