

# A TAVOLA con Allan Bay

Foto di Manuela Vanni

## IL RISTORANTE

### L'OV

VIA PREMUDA 14

☎ 02.35.63.86.82

**Tipo di ristorante:** eclettico

**Chiusura settimanale:** mai

**La cucina chiude alle:** 23.30

**Coperti:** 40

**I Prezzi** Sponderete sui 35 euro, bevande escluse

Coperto e servizio 2 Euro

**Carte di credito:** tutte

salvo American Express

**Spazio per fumatori:** no

**Accesso disabili:** no

**Voto cucina:** 7

**Voto ambiente:** 7

**Voto cantina:** 7



COME UN BISTROT AMBIENTE INFORMA

## Alla riscoperta delle uova

L'OV ha aperto a fine 2014, frutto dell'energia di otto amici operativi e finanziatori. È un ristorante che ha posto al centro del suo progetto le uova, grandi proteine nobili una volta onnipresenti e oggi un po' dimenticate, purtroppo: fa piacere che qualcuno

le rilanci. Compiono nella maggioranza dei loro piatti, ovviamente non in tutti. Troverete proposte eclettiche, tutte solide, ricche e sapide come uova alla Benedict con salmone o asparagi o bacon; omelette; millefoglie di patate al gratin con asparagi; tagliolini con pesto di rucola, noci, pomodorini confit e salmone; spaghetti alla bottarga di tonno; lobster burger; fish & chips; cotoletta alla milanese. L'ambiente, uno stanzone rettangolare, è simpatico, con pareti di mattoni dipinte di bianco, parquet e soffitto di legno verde. La cucina è a vista. Sono ininterrottamente aperti dalle 9 per colazione, poi per pranzo, per merenda e per cena fino a mezzanotte. Ci sono anche 12 coperti sul marciapiede antistante, dove si può fumare.

## LA RICETTA dello chef



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

SPAGHETTI GR. 360,  
GUANCIALE GR. 80,  
PECORINO ROMANO GR.  
80, 8 UOVA, SALE E PEPE

### Spaghetti alla carbonara

Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata al bollore. Intanto avrete tagliato il guanciale a listarelle sottili di circa 1,5x3 cm e lo avrete rosolato in una padella fino a leggera doratura. A cottura, più o meno al dente a piacere, scolate bene la pasta, aggiungetela nella padella del guanciale, saltatela con il pecorino romano e l'uovo calati a filo fino a ottenere un composto morbido e cremoso. Disponete la carbonara a nido in un piatto piano da portata, spolverando con pepe nero macinato al momento.

## SPESA DOC



### Una rosticceria in stile 2.0

Cibario non è facile da definire, potremmo