Com'è Felice a Testaccio in trasferta a Milano

di Silvia Fratini • 14 Novembre 2017



Siamo andati a provare la sede di Milano di Felice a Testaccio, ristorante romano storico: ecco cosa abbiamo assaggiato e cosa ci è piaciuto.

Notizia della settimana: ha aperto un **nuovo ristorante a Milano**. Uno di quelli come non se ne vedevano dai tempi di *Vacanze di Natale*: con le tovaglie sul tavolo – di tessuto, da lavare in lavanderia – con i tovaglioli ripiegati in tre, la doppia forchetta, il bagno appartato rispetto ai tavolini, il sottofondo dei bicchieri che tintinnano, le luci soffuse e giallegginanti che disincentivano i selfie, le sedie comode, imbottite, accoglienti., i camerieri vestiti di nero e i capelli raccolti, la reception all'ingresso e un menu di carta patinata e la copertina rossa. Signore e signori, ha aperto la sede milanese **Felice a Testaccio** (via del Torchio, 4).



Con la guida di **Adriano Aiello**, che ha curato la carta dei vini della versione milanese di Felice, partiamo alla ricognizione dei piatti più veraci di questa cucina, che in trasferta porta ricette, avvicendamenti e prezzi della sede originale. Alla mezzamanica Felicetti alla **gricia** mordace e succosa nel suo condimento ottimamente distribuito, fa subito seguito la **cacio e pepe,** per la quale in fondo siamo qui riuniti e affamati. E quando giunge già pronta e impiattata, nonostante manchi il gesto tecnico e artistico della mantecatura al tavolo, apprezziamo il nerbo del tonnarello del pastificio romano Gatti Antonelli, la cremosità del condimento, la fragranza del pepe, la piacevolezza del morso che lascia leggermente indietro la sapidità della pasta per valorizzare al meglio la leggera piccantezza del cacio. Insomma, questo è un grande piatto di cacio e pepe, che non tradisce nome e meritata gloria.

> *la cacio e pepe, il piatto per cui si va da felice già nella sede storica di roma*

Nulla volendo togliere alle carni, non si può tacere del morbido **agnello servito con patate olandesi** o della **coratella**, piatto romano di povera estrazione che racchiude nella stessa padella polmoni, fegato e cuore d'agnello insieme a carciofo e cipolla.

Ci sarebbero anche gli **involtini al sugo** e le **polpette** grandi come palline da tennis, ma a strafare si rischia di dover rinunciare ai dolci. Che sono tanti, ma non tantissimi: dalla torta della nonna ai semifreddi per passare ai dolci della tradizione napoletana grazie a De Riso.

Noi si completa il tutto con una sorta di **tiramisù rivisto**, con una frolla al posto del savoiardo, una crema d'uovo densa e dolce e una cucchiaiata abbondante di cioccolato fondente. Buono, ma con il rischio di ko glicemico. Meglio divertirsi con una **carta dei vini** che nasconde piacevolissimi incontri con la regione che ospita questa nuova sede, quindi bolle di ottima beva come il Torre degli Alberi Pas Dosé, un pinot noir metodo classico dell'Oltrepò pavese che allena il palato alla giostra di sapori marcati tipica della cucina romana. Insomma, la sede meneghina di Felice è un luogo di godimento, di stile e sostanza. Dai toni lievemente più scuri della sede capitolina, ha scelto un arredamento vagamente *urban* che travalica il tempo grazie a un bellissimo arco di epoca romana (200 d.C.), incastonato nelle fondamenta del palazzo e riportato alla luce dalla ristrutturazione del locale. Quasi a sottolineare che, in fondo, abbiamo tutti qualcosa di romano dentro, nella storia e nel piatto. E allora tanto vale *dare a Cesare quel ch'è di Cesare e Felice quel ch'è di Felice*: una gran soddisfazione del palato.

> *un arredamento vagamente urban che travalica il tempo grazie a un bellissimo arco romano*