

RASSEGNA STAMPA SPAZIO7

TESTATA: La Stampa ed. Torino

DATA: 6 settembre 2020 – pag. 44

Spazio 7

**Sulle tovaglie d'artista
la cucina sicura di Mecca**

Tra l'ingresso della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo e il giardino Fergat si trova il dehors di Spazio 7, il ristorante stellato guidato dallo chef Alessandro Mecca. Sotto grandi ombrelloni, 10 tavoli accolgono una trentina di ospiti per pranzi e cene informali vocate al gusto. L'anima del ristorante una stella Michelin, all'interno della Fondazione, è infatti trasferita all'esterno per un'esperienza guidata dalle

IL DEHORS

Via Modane, 20
Telefono.
011.3797626

la cucina di Mecca che, mai come oggi, può definirsi consapevole e determinata.

Tre menù degustazione, di cui uno vegetariano, accompagnano la scelta dei piatti serviti su tavole impreziosite dalle

tovaglie dell'artista Alessandro Ciffo, autore anche dei vasi in silicone che caratterizzano la sala di Spazio 7. Gusti netti e ben definiti accompagnano le portate dei menù (da 70 a 100 euro) o della carta come quel Cannolicchio e midollo che avrei bissato. I classici del locale come Scampo, trippa e ceci o la Lepre all'italiana accompagnano nuovi piatti che spaziano dalle Cervella di gamberi al Risotto alla certosina. Inoltre, per vegetariani, il nuovo menù "L'Arcimboldo": 5 portate tra cui spiccano il Porro ricostruito e l'amabile Cipolla bianca e grissini.

Spazio 7, da martedì a sabato: 19.30-22.30; domenica: 12.30-14.30 e 19.30-22.30. s.sca. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA