



## Επτα 7-Piu Sette

### Ιταλική γαστρονομία στην καρδιά της Αθήνας



**Δ**εν είναι εύκολο να βρεις στην καρδιά της τουριστικής περιοχής ανάμεσα στο Μοναστηράκι και στο Θησείο ένα εστιατόριο που να απευθύνεται στο συναίσθημα κι όχι στην ευκολία. Και μάλιστα να «μιλά» ιταλικά. Υπάρχει όμως και είναι το Epita 7 -Piu Sette της οδού Άστιγγος.

Το ανακαινισμένο εστιατόριο αποπνέει μια απίστευτη αρχοντιά και σε αυτό συμβάλλει το σικ, απαλό πράσινο-πετρόλ χρώμα των τοίχων, τα αστραφτερά σερβίτσια, οι βελούδινες λεπτομέρειες των επίπλων και οι αυθεντικοί Baccarat πολυέλαιοι, σε μαύρη επιβλητική απόχρωση. Κάτω από την κυρίως σάλα υπάρχει ένα πιο απομονωμένος, ανεξάρτητος χώρος, ιδανικός για private dinners -όταν ο καιρός θα κρυώσει- με ένα μοναδικό γυάλινο δάπεδο, το οποίο επιτρέπει να θαυμάζεις τα φωτισμένα, αρχαία ερείπια της πόλης. Ανεβαίνοντας τις σκάλες φτάνει κανείς στη ρομαντική ταράτσα που βλέπει αν καθίσεις στο σωστό τραπέζι την Ακρόπολη και διαθέτει τα σωστά vibes για να βάλει την εμπειρία του δείπνου στο συρτάρι του μυαλού με τις καλές αναμνήσεις.

Το μενού αποτελεί μια ωδή στον διάσημο chef Φαμπρίσιο Μπουλιάνι και το επιμελείται με τρυφερότητα και σπουδή ο Δαμιανός Σιδηροκατέλλης, ο επί 27 χρόνια συνεργάτης του. Τα πιάτα του είναι δημιουργίες με έντονη ιταλική προσωπικότητα που φτιάχνονται με εκλεκτές πρώτες ύλες και παραδοσιακές τεχνικές. Ξεκινήστε με μια πληθωρική carpese με ντομάτα, μοτσαρέλα και ροδάκινο κι ένα κομψό μοσχαρίσιο cagnaccio με ρόκα παρμεζάνα και σέλερι ή κινηθείτε σε πιο umami μονοπάτια με το λεπτοδουλεμένο vitello tonnato. Από τις σαλάτες θα ξεχωρίσετε για την πληθωρική της την κλασική niçoise, αλλά μη μείνετε πολύ γιατί το κεφάλαιο ζυμαρικά απαιτεί την αμέριστη προσοχή σας. Προτείνω ανεπιφύλακτα τα so posh ζυμαρικά Cornetti della signora Giulia (τα καπελάκια της σινιόρα Τζούλια) με την εκπληκτική γέμιση από ψημένο μοσχαρίσιο κρέας, παρμεζάνα, γάλα, αβγό και μοσχοκάρυδο, αλλά και την έξοχη πάστα cacio e pepe, μίνιμαλ σε εμφάνιση και υλικά, μα άξια να εκπροσωπήσει

την ιταλική μονοσήμαντη γευστική ταυτότητα, με το Pecorino Romano να δίνει τον τόνο. Από τα κυρίως πιάτα, τις εντυπώσεις κερδίζει ξεκάθαρα η μυρωδάτη, άψογα ψημένη κοτολέτα αλά μιτανέζε από μοσχάρι γάλακτος, η οποία φτάνει στο τραπέζι συνοδευόμενη από πατάτα και ντομάτα ογκραντέν. Για το τέλος επιλέξτε ανάμεσα στα Ab-Fab και Semifreddo ή ακόμη καλύτερα ξεχάστε τις θερμίδες και δοκιμάστε και τα δύο. Το πρώτο γλυκό, που είναι ουσιαστικά μια ψημένη κρέμα θα σας ενθουσιάσει με την αίσθηση της πληρότητας του και το δεύτερο με το όμορφο παιχνίδι που κάνει στο στόμα. Η λίστα κρασιών είναι προσεκτικά μελετημένη και το σέρβις αντάξιο της παράδοσης του ομίλου Τραστέλη, στον οποίο ανήκει το Epita 7 -Piu Sette.

*Ερμού 119 & Άστιγγος 10, Μοναστηράκι, τηλ. 210-32.12.010*

