

**IL RISTORANTE  
DELLA DOMENICA**

## Il brunch leggero e salutista

MARIELLA TANZARELLA

**B**IANCOLATTE è un bel nome, che sa di buono, di fresco e di pulito. E quando si entra l'impressione è proprio questa. Estrema pulizia, ambiente gradevolmente giocato sui toni del bianco latte, del marrone e del beige, che fanno pensare a caffè, panna, cioccolato, pane, cose buone fatte in casa. Il logo, con tre piccoli cucchiari, allude a tre eccellenze italiane, caffè, gelato e cucina, qui ben rappresentate. Le proposte "cucinate" non sono tante, ma tutto è orientato a un'alimentazione leggera ed è piacevole il servizio con stoviglie aggraziate, cestini, vassoi di zinco. E la formula della domenica a pranzo è quella del brunch in cui si sceglie alla carta. Le piadine calde (8,50 euro) sono servite in una ciotola, arrotolate a cono e accompagnate da insalata o patatine fritte. Le insalate sono ricche e abbondanti (da 6,50 a 12 euro), ogni giorno ci sono una buona crema di verdure e un primo. Poi ricotta, mozzarella, scamorza, burratine mignon, bocconcini di pollo impanati e fritti, salumi, carpacci, dolci della casa. Nella prima sala, quella del bar, gran parata di frutta fresca già tagliata, yogurt e gelati.

**Biancolatte, via Turati 30, 62086177, lunedì-venerdì ore 7-21, sabato 8-24, domenica 8-21. Sui 25 euro.**