

SEATTLE

Oggi è la città  
più innovativa degli Usa  
Grazie ad Amazon

Repubblica

LAVORO

Fare uno  
stage serve  
davvero?

# IO E ASSANGE

JEMIMA KHAN

NUOVE TENE

Grandi e  
piccoli ristor

© 1978-1988 - S. OTTOSONE

# GRAN MENU LOW COST

**Megacuochi  
che aprono  
mini locali, piatti  
a tutte le ore,  
empori, bistrot:  
è la mossa  
anticrisi dell'alta  
cucina per  
non tradire  
la qualità**

di **Cristiana Ceci**



# Per vincere bisogna soddisfare tutte le voglie a qualunque ora: dal breakfast all'after dinner

cena (quegli "apericena" o "cenitivo" tanto alla moda).  
A giocare sull'offerta di porzioni differenziate è pure il romano Porto Fluviale ([portofluviale.com](http://portofluviale.com)), che offre di uno stesso piatto la versione normale o dimezzata, fino ad arrivare al "cicchetto" bevuto al bancone, alternativo ai tavoli. Qui la cucina è semplice (pizze comprese), con un'enfasi su preparazioni volutamente vecchio stile - dalle uova alle polpette, fino alle generose lasagne della domenica - più un menu street food che mescola kebab, baccalà e arancini. Risultato di un recupero di un capannone industriale di quasi mille metri quadri, il locale si è reinventato il concetto di trattoria nell'atmosfera disinvolta nei prezzi, nell'offerta gastronomica e negli arredi. Perché con il cambiare delle