

Milano fa tendenza nel food delivery con servizio e proposte originali

A Milano il food delivery diventa premium: maggiordomo a casa, menu letterari, cucine regionali e internazionali

Helbiz Kitchen: il servizio che rivoluziona il mondo del food delivery

A casa come in un ristorante stellato? Servizio con maggiordomo, alta qualità, varietà di menu.



milano delivery Helbiz-Kitchen

Lo propone **Helbiz Kitchen**, la più grande **Ghost Kitchen a livello internazionale**, circa **2.000 mq nel cuore di Milano** per offrire un servizio unico, di qualità ed eco-sostenibile. Il servizio parte inizialmente dal quartiere di Washington e si estende per circa 3 km di raggio in termini di consegne (per garantire la massima qualità del cibo a domicilio), per poi espandersi.

Con strutture di proprietà, sia cucine, sia consegna a domicilio, Helbiz Kitchen permette ai clienti di ordinare nello stesso momento fino a sei menu differenti: pizza, hamburger, insalata, poke, sushi e gelato.



milano delivery 5-Helbiz-Kitchen

Quindi i clienti possono effettuare un unico ordine, un'unica transazione, con un'unica consegna.

Ancora una volta Milano fa tendenza, anche nel food delivery:

Helbiz sceglie Milano come prima tappa di questo progetto internazionale. La qualità è garantita da partnership eccellenti, come quella esclusiva con **Alberto Marchetti per il gelato**, con un laboratorio interno e dedicato alla produzione del suo gelato artigianale.

L'eccellenza è completata dalla consegna a domicilio da parte di **butlers in scooter elettrico, veri e propri maggiordomi** preparati a rapportarsi con cordialità e competenza, per apparecchiare e raccontare la storia di ogni piatto



9-Helbiz-Kitchen

Helbiz Kitchen vanta anche la totale sostenibilità delle attività, dall'approvvigionamento delle materie prime, alla preparazione dei cibi, sino alla consegna, grazie ad una cucina tutta elettrica che prosegue poi con l'impiego di mezzi

e strumenti 100% elettrici

E, ultima considerazione, Helbiz con questo progetto crea nuovi posti di lavoro, ben 80, nel nostro paese.

Milano fa tendenza nel food delivery

**Wicky's Japanese Innovative Cuisine:
piatti e prodotti tipici giapponesi
pensati appositamente per il delivery**



Wicky's Japanese Innovative Cuisine: lo chef **Wicky Priyan** è stato uno dei primi a introdurre il servizio di delivery a seguito del lockdown.

Gli ordini vengono raccolti tramite e-commerce interno, in modo da controllare l'intero percorso effettuato dalle pietanze e preservare la sicurezza dei clienti.

L'e-shop del ristorante propone non solo **i grandi classici**

della cucina dello chef, ma anche piatti pensati appositamente per il delivery, bevande e prodotti tipici giapponesi.



milano delivery vicky

La proposta comprende una ricca selezione di piatti freddi

(tra cui il suo leggendario “carpaccio dei 5 continenti”, il “sashimi misto”, la “tartare di Angus scozzese” ecc.), sushi (tra cui l’iconico “Sushi Kan”, ma anche “Maki Salmone”, “Maki Angus”, “Maki Granchio” ecc.) e pietanze calde di carne e pesce (“Merluzzo nero storia di Kyoto”, “Tempura di baccalà”, “Magica” – ovvero filetto di branzino servito con salsa di Champagne aromatizzata con limone e soia -, il delizioso maialino “WiKakuni Kyoto” ecc.), che potranno essere prenotati al telefono e ricevuti a casa, in comode scatole biodegradabili, in accompagnamento a vini e sake pregiati, ma anche soft drink, con uno sconto del 10% sul prezzo in carta.

Le consegne avvengono tramite taxi nel comune di Milano e sono gratuite per gli ordini superiori a 120€.

Milano fa tendenza nel food delivery

Organics SkyGarden: un autentico sushi fine dining

L’aperitivo più a la page a Milano si chiama Sushi Culture Night.

Il sabato sera sulla terrazza **Organics SkyGarden**, una terrazza **al 13° piano**, quella dell’**Hyatt Centric Milan Centrale**, che domina lo skyline metropolitano, nel cuore pulsante del financial district.

Una vera experience sensoriale che travolge e ammalia chi varca la soglia del rooftop più noto della città a 50 metri di altezza.



milano delivery Armonico_Hyatt-

Prima con la vista mozzafiato a 360 gradi sulla metropoli, poi con il sound ricercato e coinvolgente, con il gusto, grazie alle pietanze dello chef Guglielmo Giudice.

Il gusto ora si arricchisce con l'offerta di Armonico, il primo sushi fine dining con consegna esclusivamente a

domicilio.

Si tratta di sushi snack che accompagnano i signature cocktail della terrazza o di una box con 8 prelibatezze tutte da gustare.

Otto bocconi, 4 vegan e 4 di pesce, per essere degustati dal delicato al più intenso: Classici, Veg oppure Maki Special.

Da Festina Lente una proposta sofisticata

Da Festina Lente, il bistrot letterario nel cuore della Brianza, è ufficialmente iniziata la **stagione del brunch, con proposte anche delivery e take away.**



milano delivery festina lente

Nell'ampio dehors esterno, ricco di erbe aromatiche e rose inglesi, il bistrot propone **un inedito brunch d'autore, dedicato a scrittori classici e contemporanei.**

L'appuntamento è dalle 11.30 alle 14.30 dal martedì alla domenica con un menù dedicato agli amanti della letteratura. Tra gli autori Leopoldo Pomés da gustare con il panbrioche salato e la zuppetta di pomodorini e basilico dell'orto, Letizia Muratori da gustare con la sablé salata e l'insalata

russe, Margherita Belardetti da gustare con i paccheri filanti e Oscar Farinetti da gustare con il Raw brownie, un dessert crudista a base di cacao e datteri.



milano delivery festina-lente-

E' questo un format unico in Italia, che nasce a Seregno, nel cuore della Brianza: qui i libri non si trovano soltanto sugli scaffali come una comune libreria, ma addirittura nel

piatto, pronti per essere messi sotto i denti e gustati “fino al midollo”

Da Il Moro la tipica pizza dell'agrigentino, i cuddiruni e sui fish burger mediterranei



ristorante-il-moro-dehors

Il savoir faire e il gusto per l'accoglienza di una famiglia siciliana coesa come quella dei **fratelli Butticè** dal 1996 propone una cucina gourmet di chiara vocazione siciliana con il ristorante Il Moro.

Che riapre con un dehors con una ventina di coperti immerso nel verde, a pochi passi dall'ingresso del ristorante e **con una ricca proposta delivery.**



ristorante-il-moro-

Tutto all'insegna della sicilianità: Assoluto di Gambero di Mazara del Vallo, Il tonno, la ricotta, il passion fruit, basilico e aglio nero, Palamita in giardino, Paccheri di Senatore Cappelli, pistacchio di Raffadali e gamberi rossi, Fusilli Mancini all'astice, Filetto di pescato del giorno patate, pomodorino, olive, Dedicata al pistacchio di Raffadali e gli immancabili cannoli siciliani e cassata.