

Milano: i migliori delivery pasquali? 7 proposte top

Le nostre scelte per un eccellente delivery di menu pasquali a Milano: 7 proposte top per gustare il meglio della tradizione e dell'innovazione

Franca dell'Arciprete Scotti

Sara Preceruti e la Pasqua di Acquada

Il menù di Pasqua di Sara Preceruti comprende, quest'anno per la prima volta, anche il suo personalissimo uovo di cioccolato.



La giovane chef, nel suo ristorante Acquada di via Villoresi a Milano, sta lavorando per creare un uovo delicato e goloso allo stesso tempo.

Un uovo che rispecchierà come sempre il suo amore per i contrasti e porti in tavola dolcezza, acidità e sapidità, tutto in uno.

Oltre all'immane uovo, Sara ha scelto un menù di classici per la seconda Pasqua e Pasquetta in lockdown.



Come spiega la giovane chef, occorre un menù fedele ai sapori classici, ma capace di ricreare a casa l'atmosfera speciale del ristorante.

Per ordinare questo originale squisito menù è sufficiente visitare il sito acquada.com e cliccare su "Delivery". Gli ordini devono pervenire entro il 31 marzo 2021.

Il servizio di asporto e consegna a domicilio verrà effettuato la mattina di Pasqua e quella di Pasquetta, con consegna a Milano e zone limitrofe per un raggio di circa 20 km dal ristorante.

www.acquada.com

Il food delivery regionale di Terrazza Gallia

Nonostante la distanza, gli **Chef Vincenzo e Antonio Lebano** (coadiuvati dai **Fratelli Cerea**, consulenti gastronomici per Terrazza Gallia) vogliono far sentire la loro vicinanza a tutti i clienti dell'Hotel Excelsior Gallia.

Il menù sarà interamente dedicato ai gusti e sapori della tradizione napoletana, terra d'origine degli chef.



Il viaggio inizierà con un antipasto all'italiana, che prevede selezione di salumi e formaggi, uova sode, giardiniera della nonna e asparagi al vapore serviti con il **Casatiello Napoletano**.

E' questo il lievitato tipico della cucina campana.

A seguire, lasagnetta di pesce, pesto leggero e, come seconda portata, agnello al forno

con patate, cipollotti e piselli.

Ed infine la **pastiera aromatizzata con sciroppo di fiori d'arancio**, una ricetta che la famiglia Lebano si tramanda da generazioni.

Il menù sarà accompagnato da un wine-pairing scelto dal Sommelier Paolo Porfirio e da una selezione di pane, grissini e piccole dolcezze.

Gli ordini possono essere effettuati fino al 2 aprile scrivendo a: terrazza.gallia@luxurycollection.com oppure chiamando il numero +39 02 67853514

A Pasqua il menu delivery firmato Carlo Cracco per fare del bene

Stellato, solidale e in modalità delivery. È il pranzo, o la cena, che i milanesi si possono regalare in occasione di Pasqua o Pasquetta che, anche per quest'anno, saranno tra le mura domestiche

Per la ricorrenza **Cosaporto.it** ha coinvolto lo chef **Carlo Cracco** che ha ideato un esclusivo menu di quattro portate legate alla tradizione del periodo per sostenere **VIDAS**.

La VIDAS è l'associazione che dal 1982 offre assistenza e cure palliative ai malati inguaribili, e l'accoglienza pediatrica in Casa Sollievo Bimbi.



Il menù, composto da ingredienti di stagione e di alta qualità, prevede torta pasqualina, riso gratinato alle fave e pepe nero con salsa di pecorino, agnello al vino bianco con piselli e menta e, per concludere, monoporzione di samba alle ciliegie di Sant’Arcangelo di Romagna e cioccolato.

In più, per chi volesse gustare anche il più tipico dei dolci pasquali, è possibile aggiungere la colomba, soffice e avvolgente, sempre firmata Cracco.

Il pasto si può ordinare, **sia per il pranzo sia per la cena del giorno di Pasqua e Pasquetta** -con consegna il solo giorno di Pasqua – collegandosi alla piattaforma online di quality delivery Cosaporto.it

La consegna, prevista per la sola città di Milano, viene effettuata gratuitamente da Cosaporto.

Per ordinare la delivery pasquale firmata Cracco e dedicata a VIDAS basta collegarsi a <https://cosaporto.it/prodotto/box-di-pasqua-vidas-by-carlo-cracco-con-senza-colomba/>

Per informazioni: 02 72511318

www.VIDAS.it

Aloha Poke, la limited edition per la Pasqua e Pasquetta di Pacifik Poke

Per festeggiare l'apertura del ristorante di via Pollaiuolo al 9 a Milano, la catena hawaiana Pacifik Poke ha ideato **una limited edition "Aloha Poke" a un prezzo speciale.**

Il poke speciale proposto per l'occasione prevede capesante e uova di salmone che si sposano con la salsa ponzu per creare il più delicato dei poke, da veri puristi. Completano la ricetta edamame, anacardi, alga wakame, cetriolo e ravanello con topping di erba cipollina e tobiko rosso. Non solo bello da vedere ma anche gustoso da mangiare.



La poke bowl è presente in tutti i locali nei tre diversi formati (regular, medium e large).

Nella cultura hawaiana il termine “Aloha” è usato come saluto di benvenuto, ma racchiude un significato più ampio, fatto di amore, di pace, di gratitudine.

Gli amanti di Pacific Poke possono assaporare le loro infinite proposte anche a domicilio attraverso il servizio di food delivery fornito da Glovo che copre l'intera città di Milano

www.pacificpoke.com

La Pasqua di Mi View Restaurant arriva a

casa

In occasione della Pasqua 2021, Mi View Restaurant ha ideato per i suoi clienti una nuova proposta delivery.

La cucina del ristorante al 20esimo piano della Torre WJC ha creato una serie di Portate che riportano i sapori e le atmosfere della tradizione.



Il menu è un percorso gourmet creato dallo chef Christian Spagnoli.

Le 5 portate sono create con materie prime italiane

artigianali provenienti dal network di Artimondo.

L'esperienza di gusto si sviluppa dall'antipasto Pasquale e si conclude con il dolce realizzato dal pasticciere Domenico Peragine.



Inoltre è disponibile anche la colomba del Mi View Restaurant, realizzata artigianalmente secondo la ricetta tradizionale.

Per completare l'esperienza pasquale MiView ha inserito nel menu anche una selezione di etichette

Contatto per prenotazione: info@miview.it – 02.78.61.27.32

Al Mercato Street: più ricco il delivery firmato da Eugenio Roncoroni

Al Mercato Street, la proposta gastronomica studiata dallo Chef Eugenio Roncoroni appositamente per il delivery e l'asporto, si amplia.

Ecco alcune gustose novità: tre nuovi panini che portano a Milano spezie, profumi e suggestioni di Paesi lontani.



“Le nuove proposte – afferma Eugenio Roncoroni – sono un rimando alla storia de Al Mercato. Ho deciso di rivisitare e migliorare ulteriormente tre grandi classici che hanno fatto parte del percorso che mi ha portato fino a qui. I milanesi

hanno bisogno di viaggiare con il palato alla scoperta di sapori nuovi e lontani”.

Il panino Omaggio al Bar do Manè offre un viaggio in Brasile, nel famoso mercato di San Paolo: un sandwich a base di pane di patate e sesamo, mortadella, formaggio Edamer arrosto e senape di Dijon.

L’Hot dog Al Mercato è una reinterpretazione in chiave “gourmet” del classico sandwich americano.

Ingredienti di qualità e diverse preparazioni, come il Chili di carne, la panna acida alla francese e la cipolla fritta nella farina di riso.



Il Portland Wrap è il risultato di un mix: un “rotolo” al cui interno viene inserito il Chimichurri, un pestato di erbe

tipiche del Sud America, insieme a straccetti di manzo, cheddar e patatine fritte.

Il menù rimane disponibile tutti i giorni, dalle 12.00 alle 15.00 e dalle 19.00 alle 22.00, sulle principali piattaforme di delivery (Deliveroo, Glovo, JustEat e Uber Eats).

www.al-mercato.it

Pasqua con le proposte delivery di Chef Claudio Sadler

Per vivere un'esperienza da ristorante stellato anche a casa, Chef Sadler propone tante proposte gourmet studiate appositamente.

A scelta: la box degustazione di 6 portate, i dolci tipici della tradizione, la colomba classica e l'uovo di cioccolato in edizione limitata.

Oltre alla ottima box di Pasqua con un menu degustazione di sei portate salate, c'è anche il Menu alla carta, dolce e salato, con abbinamento vini.

In questo caso si ordinano in libertà i piatti e le bottiglie preferiti.



Invece il duetto by Sadler & Fusto comprende un uovo di cioccolato in edizione limitata (solo 100 pezzi).

Duetto è composto da due scrigni, uno al cioccolato fondente 65% e l'altro al cioccolato al latte, entrambi impreziositi da frutta secca caramellata e divisi da uno strato sottile di

cioccolato bianco e dulce de leche. Il tutto sorretto da una base realizzata con wafer, cioccolato e miglio.

Sui siti Cosaporto.it e Sadler.it nella sezione shop.

Le consegne, che avverranno dal 2 al 4 aprile, potranno avvenire in due modi:

- Delivery in tutta Milano e hinterland;
- Asporto direttamente al ristorante c/o Chic'n Quick in Via Ascanio Sforza, 77 a Milano.

www.sadler.it