

Milano: gustose novità autunnali

Milano, gustose novità autunnali tra orti, giardini, terrazze e bistrot

Milano, gustose novità autunnali: il nuovo menu di Terrazza Gallia

I profumi del Mediterraneo e della Campania si uniscono ad echi di cucine internazionali in una appassionata ricerca dei sapori e dei migliori abbinamenti



GALLIA-Antonio-e-Vincenzo-Lebano

Una cucina sempre in evoluzione quella dei fratelli **Vincenzo e Antonio Lebano**, Executive Chef di Terrazza Gallia, che con l'autunno portano in tavola i migliori prodotti di stagione, tradotti in piatti originali e dai sapori avvolgenti, da

gustare nella panoramica cornice del ristorante, situato sul roof-top dell'Excelsior Hotel Gallia, iconico punto di riferimento dell'ospitalità meneghina.

Dal settimo piano gli chef Lebano, con la consulenza dei tristellati fratelli Cerea del ristorante Da Vittorio, presentano un menu che, coerentemente con quanto proposto per la stagione estiva, prosegue il viaggio alla scoperta dei piccoli produttori locali.

Un dialogo continuo che si traduce in una cucina che evoca memorie, emozioni, che custodisce e racconta l'anima di un luogo, pur restando proiettata verso il futuro.

Il nuovo menu, composto da entrée, pasta e risotti, secondi piatti e dessert, è un elogio a quanto di

meglio si possa trovare nella nostra cultura gastronomica e nel nostro territorio.

Tra le novità, Caviale di lenticchia di Leonforte, carota, nocciole, sedano, un antipasto gustoso il cui ingrediente principale, la lenticchia, nasce da agricoltura sinergica.



GALLIA-Spaghettoni-Masciarelli-Miseria-e-Nobilta

Tra i primi spicca la **Pasta mediterranea** in zuppa di pesce, tartare di triglia, salsa orientale, tapioca, plancton, una proposta frutto del desiderio di Antonio Lebano di riprodurre una paella assaggiata in Spagna, fatta con la pasta.

Un piatto che vuole essere anche un omaggio al legame che gli chef hanno con il Giappone e con i loro luoghi natii.

Tra i secondi la **Ricciola alla brace**, pomodoro del piennolo, taralli, scarola riccia. Elemento chiave, oltre alla qualità del pesce, è il pomodoro del piennolo, unico nel suo genere che cresce solo nei terreni vulcanici adiacenti all'area vesuviana.



GALLIA-Cannolo-di-meringa-yogurt-eucalipto-sorbetto-alla-mela-annurca

Per i dolci il **Cannolo di meringa, yogurt, eucalipto, sorbetto alla mela annurca**, dove anche in questo caso gli chef hanno scelto una materia prima a loro molto cara, la mela annurca, eccellenza campana, che nasce da un grande lavoro quotidiano.

Restano in carta i grandi classici, come Insalata tiepida di pesci, crostacei al vapore; Spaghettoni Masciarelli "Misericordia e Nobiltà", pane atturrato, caviale; Paccheri alla "Vittorio" e la Cotoletta alla milanese.

Ristorante Olio: materie prime direttamente dall'orto e dalle serre

L'autunno di *"Olio, Ristorante di pesce con orto"*, elegante ristorante alle porte di Milano, si svolge come sempre all'insegna degli ingredienti di altissima qualità.

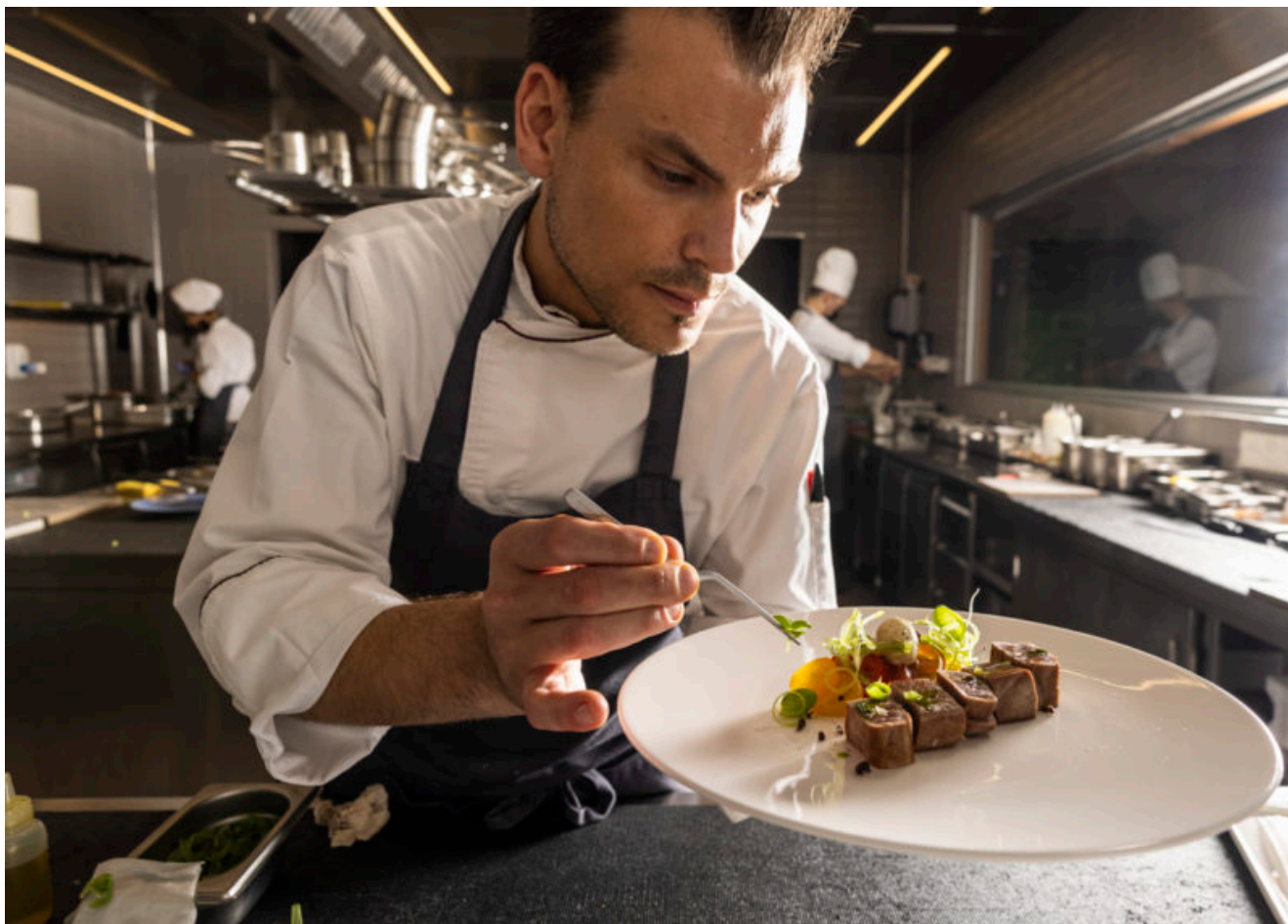


Olio-battuto-di-gamberi-con-kiwi

Tutto ciò grazie alla selezione attenta del pescato che ogni giorno compone il raffinato menù e grazie alle materie prime vegetali che arrivano dagli orti e dalle serre del Ristorante stesso.

Nella carta di Olio sono comparsi gli **ingredienti tipici dell'autunno: porcini, zucca, fichi, castagne e tante altre primizie di stagione** sono arrivate a scaldare i piatti, sia nel gusto che nei colori.

Lo chef **Andrea Marinelli**, insieme alla brigata, ha pensato a nuovi piatti deliziosi e a versioni stagionali dei piatti ormai classici di Olio, per mantenere il menù sempre aggiornato e capace di sorprendere.



Olio-chef-Andrea-Marinelli-con-pescato-del-giorno

A farla da padrone è come sempre la **grande qualità del pesce**, che è possibile gustare sia nei crudi sontuosi, sia nei piatti creativi che esaltano il “pescato del giorno”: Black cod con porcini freschi, zucca, beurre blanc e semi di zucca caramellati, così come Centrofolo viola pescato nel Mar Mediterraneo, zuppa liquida di pesce, gelatina al plancton e crema al limone e molte altre specialità, sempre diverse. Non mancano, per accontentare gli esigenti clienti di Olio, anche proposte vegetariane e di carne, come il divertente Stinco di vitello come un ossobuco, con spuma di polenta concia e

galletti.

La stagione del **tartufo, specie quello bianco**, è un momento così breve e intenso da rappresentare per tutti i gourmet un avvenimento da celebrare in grande stile. Olio dedica al diamante della terra un menù tematico, ispirato ai piatti classici, per tutti gli appassionati.

Olio partecipa per la prima volta quest'anno alla raccolta fondi **"Ristoranti contro la Fame"**, creata sette anni fa da Azione Contro la Fame Italia. Il Ristorante Olio coinvolgerà i clienti nella raccolta fondi attraverso la scelta di un piatto solidale tra i suoi più apprezzati.

Classico Bio: serate dedicate al vino totalmente gratuite

Tutti i giovedì fino al 2 dicembre Classico Bio apre il suo giardino interno tra piante e una grande attenzione al green con delle **serate con degustazione di vino gratuite, pianobar e musica dal vivo**.

Ogni serata si presenterà una cantina diversa, spesso con piccole realtà di nicchia, e si potrà conoscere e degustare il vino insieme al produttore o al vignaiolo.



milano-gustose-novita-autunnali-CLASSICO-BIO

Per prenotarsi alle serate gratuiti basta mandare una mail a info@classico.bio o chiamare allo 02/84927861 mentre ogni venerdì sera continuano le serate con cena e musica dal vivo e sabato sera con dj set.

Classico Bio

Insieme a Classico trattoria & cocktail in via Marcona 6, **Classico Bio è il ristorante storico della famiglia Murray, dal 2009 incentrato sul tema dell'healthy, del salutare e alla selezione di materie prime biologiche certificate.**

Infatti fa parte, grazie alle numerose denominazioni selezionate, del circuito Slow Food. Si occupano anche della ristorazione interna del club Virgin Active. Nella sfavillante Corso Como è attorniato da piante e si caratterizza da piatti che mettono le materie prime al centro della carta, con una

forte impronta mediterranea.



CLASSICO-BIO

Classico è il legame profondo con il territorio e le materie prime italiane, proposte attraverso una cucina capace di valorizzare i sapori e le sfumature di ogni singolo ingrediente.

Tre i menu degustazione: dalla Milano da bere di “Milano, ieri, oggi e domani” con proposte classiche come “omaggio a Milano” con i mondegghili e maionese di zafferano, il riso carnaroli al salto con pistilli di zafferano, jus di vitello e fonduta al parmigiano 36 mesi e ancora la costelletta di vitello alla milanese con maionese al pecorino; al menu “Classico”, sicuramente il più attento all’healthy con proposte come il salmone marinato in tartare, il branzino alla plancia e il prosciutto della selezione d’Osvaldo con bufala DOP o manzo irlandese alla brace; infine il menu “Trattoria”

con i paccheri di Gragnano Gerardo di Nola con gamberi, capperi e olive o dall'orto alla tavola, con uovo 62 gradi e ortaggi biologici in base al raccolto.

Classico BIO

Via Alessio di Torqueville 9

+390284927861

info@classico-bio.com

Milano, gustose novità autunnali. Pino Cuttaia apre a Milano all'interno di Ariosto Social Club

Pino Cuttaia porta il racconto della sua Sicilia nel capoluogo lombardo

Sta per inaugurare **Uovo di Seppia Milano**, il bistrot che segna il debutto dello chef bistellato nel capoluogo meneghino.

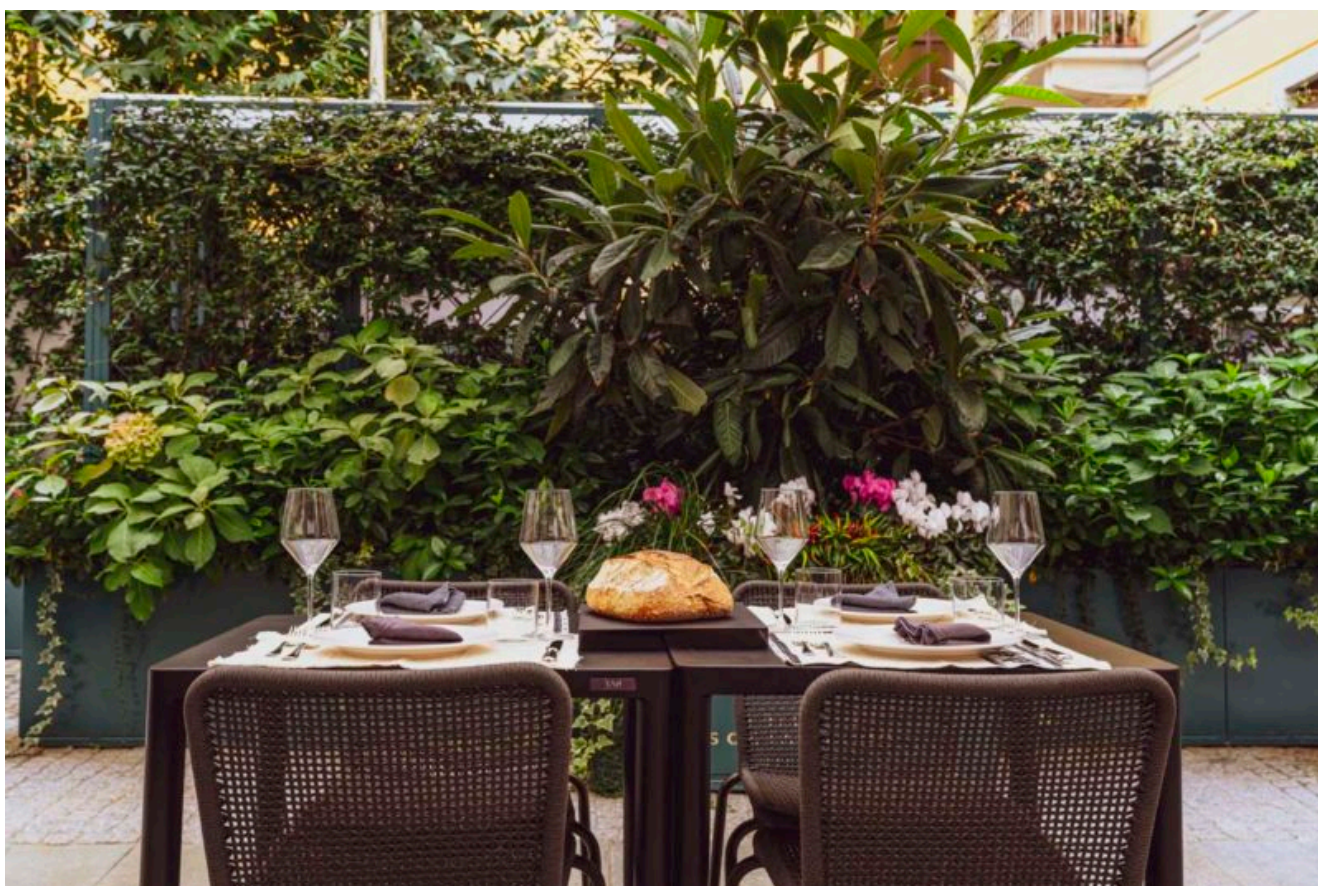


Pino-Cuttaia3

Ultimo e attesissimo tassello di Ariosto Social Club, lo spazio poliedrico che ospita appartamenti di lusso per affitti di breve periodo, la Gym e Spa e la boutique di Valeria Benatti.

In un contesto centralissimo, via Ariosto 22, Pino Cuttaia porterà la tradizione siciliana per iniziare un viaggio dove tutto sa di casa.

Con apertura **da colazione a cena e formula “all day dining”** per rispondere alle esigenze di una clientela locale e internazionale, il bistrot sarà aperto per tutta la settimana, dal lunedì alla domenica, offrendo oltre a brioche e torte, come la sbrisolona di ricotta, anche ricette salate come l'uovo al tegamino con bottarga.



Uovo-di-Seppia-esterno

“Ariosto Social Club è uno spazio particolare, innovativo che racchiude in un unico

luogo stile e comfort. E io farò la mia parte per consentire agli ospiti di vivere un’esperienza da ricordare. Costruirò un’alchimia tra la mia Sicilia e il Nord Italia, alcune

ricette avranno ispirazioni, tecniche o ingredienti del Settentrione, come il risotto allo zafferano con ragù di triglia e finocchietto, che, alla fine, non è altro che un'arancina scomposta". afferma Pino Cuttaia.

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 menu, 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 Pacifik 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.pacifikpoke.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