

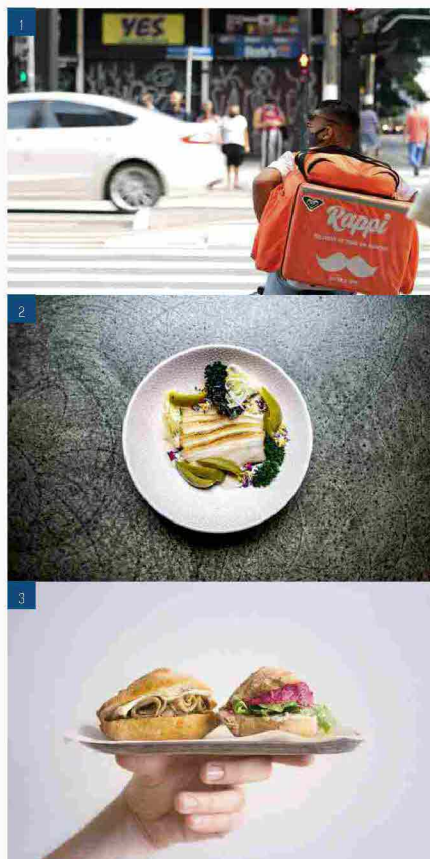
26
NOV
2020

LA RISTORAZIONE MILANESE E IL DELIVERY: ECCO UNA SELEZIONE DI RISTORANTI

Articolo di: [Fabiano Guatteri](#)

Ultimo aggiornamento 26 novembre 2016

Il parziale lockdown milanese ha colpito in modo particolare bar e ristorazioni. Alcuni di questi, tra i più intraprendenti, hanno potenziato il delivery e l'asporto, dimostrando la capacità di adattare la propria offerta al continuo mutare delle modalità di movimento. Eccone alcuni elencati in ordine alfabetico.



I PIÙ LETTI DEL MESE



Un importante lavoro d'impegno civile che racconta la storia di un'Italia a cui era rimasta solo quell'estrema risorsa di dignità: il diritto a un rifiuto. Accadeva il 13 novembre 1931. Nel 1931 fu imposto a tutti ...

[LEGGI DI PIÙ](#)

28 Posti

Il ristorante amplia la propria offerta affiancando ai piatti una collezione di panini gourmet.

Lo chef ha redatto un menu pensato appositamente per il delivery che tiene cioè conto sia delle caratteristiche che deve avere una preparazione per essere trasportata, sia della praticità, una volta consegnata, per essere servite al meglio a tavola. Vi sono piatti quali Pancia di maiale affumicata, anchoiade e papaccelle a 14 euro (foto 2), Scarola affogata alla napoletana a 7 euro. I panini gourmet vanno da 10 a 12 euro, tra questi Pane arabo con Kofta di agnello al sugo e hummus di ceci.

E' prevista una "Cena per due" a 75 euro, che include un sugo, due portate principali, due contorni, due dolci e il vino. I piatti si ordinano direttamente sul sito cliccando [qui](#) o tramite le piattaforme Sergio e mymenu.it.

Via Corsico 1 (Fermata MM verde Porta Genova)
Milano

28posti@gmail.com

02.8392377

Amuse bouche

Per panini e dintorni consigliamo questo piccolo locale di via Savona che proprio ora ha redatto la carta invernale consultabile cliccando [qui](#). I panini sono francesini di 30 g diversamente farciti come per esempio **Ultimo tango a Parigi** con burro e



alici € 3,50, **Legion Thonneur** con mousse di tonno, maionese e barbabietola, con barbabietola, rucola e crème fraîche € 3,50 (rispettivamente a sinistra e a destra nella foto 3) o **Sasà sur la Seine** con prosciutto cotto a legna, maionese al basilico, mozzarella di bufala dop, pomodoro datterino € 3,50.

Ma vi sono anche insalate e dolci oltre ai box degustazione di 6 francesini. Per ordinare on-line cliccate [qui](#).

Via Savona 17

Milano (LAB)

info@amuse-bouche.it

+39 338.3470350

Banane United Delivery

Se è vero che l'unione fa la forza, Banane United Delivery è sulla strada giusta. Quattro imprenditori della ristorazione per affrontare l'emergenza Covid-19 hanno dato vita a una base laboratorio comune per soddisfare al meglio richieste di delivery, oltre che di asporto. Sono **Luca Zampa** di **Immorale**, **Andrea Baita** e **Pietro Zamuner** di **Bites**, **Alain Locatelli**, con base nelle cucine di **Immorale**.



L'editoria tradizionale affonda e paga i suoi giornalisti con vergognose manette. Nel frattempo, le aziende spostano gli investimenti su blogger e influencer, figure emergenti della comunicazione che confezionano...

LEGGI DI PIÙ



L'interpretazione dei sughi, di Allan Bay è propone un repertorio di 400 ricette dedicate ai condimenti, o meglio, ai sughi, termine che qui comprende anche le salse. In Italia è radicata la cultura dei condimenti per l...

LEGGI DI PIÙ



Dal 30 marzo 2017 all'11 giugno 2017 si terrà alla Pinacoteca di Brera il nuovo dialogo "Attorno a Lotto". Protagonisti dell'evento saranno i quattro ritratti dipinti da Lorenzo Lotto appartenenti alla Pinacoteca e Ritr...

LEGGI DI PIÙ

La proposta oltre a comprendere piatti della tradizione e non solo, propone plateau tematici ossia formaggi (€ 28), verdure (€ 20) pesce (€ 35), carne (€ 28) (foto 13) oltre a quello dedicato ai dolcetti (€ 25) e infine, il vassoio brunch (€ 25), da sbocconcellare a letto per cominciare al meglio la giornata. Gli ordini delivery devono essere inoltrati entro le 18 del giorno precedente. Ordine minimo 30 euro. Per ordinare cliccate qui <https://www.immoralemilano.com/ordini/>

Immorale

Via Lecco 15

Milano

02 2106 7364

Cavoli a Merenda

E' ristorante e scuola di cucina che aveva recentemente ampliato la propria offerta aprendo il ristorante non solo a pranzo, ma anche a cena come. Ora propone **Cavoli a Casa!!!** (foto 4) una carta appositamente studiata composta da un elenco di menu di tre portate di carne, di pesce, vegetariani, una carta ad hoc con i singoli piatti, una dispensa con le migliori materie prime (Parmigiano Reggiano di diverse stagionature, Filetto di salmone cosa nera riserva), kit di primi pitti per 2 con pasta cruda e sugo a parte, proposte di aperitivo con appetizer e vino, carta dei vini, il tutto consultabile cliccando [qui](#).

Per prenotare

Entro le 18.00 inviando un messaggio al 338.4679513 inserendo Nome e Cognome Indirizzo e citofono Ordine (nome del menu o i codici della carta che trovate a sinistra di ciascun piatto) Fascia oraria (19.00/19.30 - 19.30/20.00 - 20.00/20.30 - 20.30/21.00 - 21.00/21.30)

Dopo le 18.00 sarà necessario telefonare. Ritiro e



PHOTO CREDITS

PHOTO 1 : ALEXANDRE C. FUKUGAVA DA PIXABAY



Inizia oggi la XII edizione dell' Italia Beer Festival, la prima che si apre all' internazionalità 23-24-25 marzo a Milano. Il weekend che va dal 23 al 25 marzo andrà in scena la XIII edizione dell'IBF- Ital...

LEGGI DI PIÙ



Soltanto da pochi giorni si sono spenti i riflettori sulla 74. Mostra di Venezia e già c'è grande aspettativa per il consueto appuntamento d'autunno con "Le vie del cinema", che arriverà a Milano ...

LEGGI DI PIÙ





consegna dalle 19.00 alle 21.30. Minimo ordine 30 euro.

Tra i menu

Sfizioso di pesce

Crudo di gamberi rossi con coriandolo e rocoto (che è un peroncino)

Kit di paccheri con ragù di totani, pomodorini e pistacchi

Insalata di polpo con puntarelle e pistacchi al limone

a 45 euro

corso Magenta 66

citofonare Cavoli a Merenda..

primo piano scala sinistra

+39 338.4679513

Daniel Canzian

Il ristorante di Daniel Canzian (foto 5) già nello scorso marzo aveva proposto un servizio a domicilio a base di ricette stagionali con una sezione di piatti i più adatti a essere rigenerati parzialmente o totalmente a casa, senza intaccarne la qualità, per cui è subito ripartito. Le vivande sono consegnate in contenitori ermetici di alluminio o sottovuoto. La carta prevede oltre a finger food da abbinare all'aperitivo specialità da ordinare cliccando [qui](#).

Menu delle Galline

Uovo alla pavese

Carpaccio di pesce Gallinella alla mentuccia

Tagliatelle al ragù della Nonna Ada

Faraona in tecia servita con le sfumature della stagione

60 euro

via San Marco angolo Castelfidardo



Tel. 39 02.63793837

GūD

Da GūD si possono ordinare focacce fatte a mano con farina integrale biologica, GūD Bowls e iGūD burgers con chips croccanti. Alla collezione si è aggiunto ora

un delivery speciale in partnership con **Il Milanese**

Imbruttito che, ovviamente, ha ispirato i piatti del

Box Imbruttita (foto 6):

El Poke de Milan: riso basmati allo zafferano, fettine di vitello al vapore, gremolada, salsa tonnata polenta croccante € 13

Focaccia Imbruttita ma buona: patate al vapore, baccalà mantecato, salsa verde € 13

Il Burgher di Milano Milano: hamburger di salamella, verza brasata, fontina, concentrato di pomodoro € 12

Le ordinazioni si possono effettuare su [deliveroo](#) o ritirarle presso gli store ordinando cliccando [qui](#).

GūD Milano City Life

via Demetrio Stratos, 5

GūD Milano Eustachi

via Bartolomeo Eustachi, 25

GūD Milano Stazione Centrale

piazza Luigi di Savoia, 1

Hazama

L'unico ristorante giapponese a Milano che propone cucina kaiseki che corrisponde alla nostra alta cucina. Tutti i particolari sono curati al meglio.

Per esempio gli **edamame** sono importati direttamente dal Giappone (5 euro).





Tra i piatti da provare i **Nmbanzuke**, sardine in carpione (foto 7) ossia fritte e messe a marinare in sake, vino bianco, salsa di soia e mirin (7 euro). Da non perdere l'**anguilla Una-ju**, cotta alla brace, poi al vapore e laccata; la pelle è trattata a parte per renderla croccante ed è unita alla fine al piatto (23 euro).

E chi ama la carne provi **Wagyu" Shinshu Premium" Amiyaki**, la carne bovina giapponese unica al mondo marinata, quindi scottata sotto la salamandra ossia sotto la resistenza elettrica del grill, infine adagiata a ventaglio su un letto di riso e accompagnata con fiammiferi di zenzero marinato e insalata Iceberg.

I piatti sono ordinabili cliccando [qui](#) quindi scegliendo per il delivery deliveroo o uber eats

Via Savona 41

Milano

02 09955972

info@ristorantehazama.com

Mi View Restaurant

Si era appena adeguato alla chiusura serale con nuove proposte e modalità ed ecco, con il lockdown, essere costretto a passare al delivery totale

Il ristorante propone una selezione di portate e anche di cocktail, oltre che di vini e di birre. Potete ordinare piatti come

Il granchio nel bosco: insalata calda di funghi cardoncelli, spalletta di maiale e granciporro € 13 oppure un inedito **hamburger "sbagliato"** (foto 8) pronto anche a casa in 3 minuti (krapfen salato,



vitello, spianata calabrese, bufala) € 15

La consegna avviene su Milano e hinterland al costo di 5 euro per gli ordini inferiori a 50 euro

Menu e prodotti li trovate cliccando [qui](#).

Si possono ordinare per email cliccando [qui](#) oppure telefonicamente 02.78.61.27.32

viale Achille Papa 30
Milano

Nonosolococktails

Per rendere ancora più confortevole il delivery del food, ecco una proposta di aperitivo a casa. Un'idea di Mattia Pastori, bartender pluripremiato, che da qualche anno ha una propria società di consulenza ossia **Nonosolococktails**.

Propone un box contenente tutto ciò che serve per un aperitivo a casa propria.

Il box contiene:

4 cocktail pre-miscelati: Martini di Milano, Negroni di Modena, Mediterranean Daiquiri, The Gentlemen (foto 9)

3 Snack Salati

Colonna Sonora per accompagnare l'esperienza

Prezzo 40 € (consegna inclusa)

Acquistabile cliccando [qui](#).

Ristorante Particolare

Di necessità virtù, il ristorante si è subito riconvertito in shop on-line dove propone le cooking box, ossia ricette per due persone:

Polpo tre cotture con patata viola, olive taggiasche e sedano € 22 (foto 10)

Risotto al Parmigiano con crudo di gamberi, pesto



in polvere, pomodorini confit e lime € 28

Tiramisù Particolare, un tiramisù destrutturato, da realizzare con pochi passaggi € 9

E sul sito si possono acquistare carni tra cui la wagyu, pesci interi, sfilettati, in tartare, verdure, e non manca l'enoteca. Asporto o delivery. Per maggiori info visitare sito cliccando [qui](#).

Via Tiraboschi 5

Milano

02.47755016

info@particolaremilano.com

prenotazioni@particolaremilano.com

Sadler

Lo chef stellato propone un repertorio di piatti delivery che si possono acquistare on-line. Tra le novità del mese un menu dedicato al tartufo bianco di 4 portate disponibile unicamente da venerdì a domenica (prenotare entro venerdì alle 11,00).

Tra i piatti che potete scegliere:

Croquette di Grana Padano con maionese tartufata 12,00 €

Tartare di bue fassone con puntarelle, maionese di Grana Padano 27 mesi Riserva 22,00 €

Tortelli di zucca alla mantovana con nocciole tostate 16,00 € (foto 11)

Guancetta di Vitello Stufata al Barbera con orzotto ai funghi 22,00€

Sbrisolona sbriciolata con crema al mascarpone – monoporzionata 10,00 €

I piatti possono cambiare, ma per mantenerli aggiornati, per consultare tutte le proposte di





Sadler e **per ordinare on-line cliccate qui.**

Selezionante le fasce orari disponibili

dal martedì al sabato 11,00 – 20,00

la domenica 11,00-14,00.

Sadler - Chic'n Quick

Via Ascanio Sforza, 77

Milano

02 58104451

sadler@sadler.it

Sine

Per fornire un'idea di questo ristorante presentiamo in due righe lo chef Roberto Di Pinto: nato a Napoli dove ha cominciato il suo percorso professionale, tra le esperienze è passato da Nobu, considerato un maestro della cucina giapponese, e da Yannick Alleno, uno dei cuochi più rappresentativi di Francia, tre stelle Michelin. La cucina fonde queste anime. Il delivery, così come l'asporto, copre tutti i giorni della settimana, da lunedì a domenica.

Potete scegliere piatti come: Crudo di ricciola, crumble di mais e gazpacho di fico d'india a 16 euro; crespelle ripiene di funghi porcini, besciamella al parmigiano, demi glace e speck di piccione a 15 euro;

Coniglio all'ischitana a 18 euro.

Oppure si possono scegliere i kit per 2 Cucini Tu, con gli ingredienti e le istruzioni per cucinare un piatto (da 28 a 60 euro), un esempio? Mescafrancesca, patate e astice (foto 12) a 36 euro.

Per consultare la carta con i relativi prezzi e ordinare on-line cliccate [qui](#).

Per la cena l'ordinazione va inoltrata entro le ore



16; la consegna avviene tra le 19.00 e le 21.00 (l'orario verrà comunicato un'ora prima della consegna). Per il pranzo occorre ordinare entro le ore 11.30 con consegna tra le 12.00 e le 14.00 (l'orario verrà comunicato un'ora prima della consegna) Pagamento: Carta di credito al check out per delivery Consegna: 10 € Consegna gratuita fino a 3 km di distanza dal ristorante, con una spesa minima di 70 €, sopra i 3 km di distanza (in città) con una spesa minima di 110 € E' inoltre disponibile il servizio d'asporto, con pagamento Carta di credito, bancomat o contanti

Viale Umbria 126

Milano

02.36594613

info@sinerestaurant.com

Teatro 7

Conosciuto soprattutto come scuola di cucina, **Teatro 7** propone in collaborazione con lo chef bretone Franck Businelli (foto 14) La gastronomie française a casa tua sia un menu sia piatti singoli in delivery e in takeaway

Qui di seguito menu e piatti

Menu a euro 60,00

Soupe à l'oignon / Zuppa di cipolla

Boeuf bourguignon et sa garniture / Manzo alla Bourguignonne e suo contorno

Contorno incluso: patate, funghi, cipollotti e pancetta

Tarte Tatin

I piatti

Antipasto



Terrina di foie-gras dello chef

Euro 33,00

Primo

Zuppa di cipolla

Euro 15,00

Carne

Manzo alla Bourguignonne e suo contorno

Contorno incluso: patate, funghi, cipollotti e
pancetta

Euro 33,00

Pesce

Parmentier di Baccalà al parmigiano

Contorno incluso: purè di patate all'olio EVO

Euro 30,00

Vegetariano

Ratatouille NizzardaEuro 15,00

Couscous vegetariano

Euro 15,00

Dessert

Tarte Tatin

Euro 12,50

Gâteau Breton "Pur beurre salé"

Euro 10,00

Il menu completo delivery e take away csi potrà
ordinare tramite dinup mentre i piatti singoli
potranno essere ordinati con uber eats e mymenu

A chi acquisterà e ritirerà a Teatro7, verrà
applicato uno sconto del 20% chiamando il
3666664425

via Genova Thaon di Revel 7

Milano

366.6664425



info@teatro7.com

Share 77

Tweet



ARTICOLI SIMILI



CHI, UN
CHE
RTIERE UN

ni ha aperto i
i e dintorni, non
enos Aires in
sono numerosi



A BOLZANO 44ª EDIZIONE DI
HOTEL LA FIERA
DELL'HOTELLERIE PER VACANZE
AL SICURO

Si è aperta oggi nei padiglioni di
Fiera Bolzano, la 44ª edizione di Hotel, la
fiera della ristorazione e dell'hotellerie
che durerà fino al 22 ...



PROVATI PER VOI: DOLCELINO
PASTICCERIA, IL BELLO E IL
BUONO SI INCONTRANO QUI

L'ambiente è luminoso ed essenziale, un
banco frigo lineare e il laboratorio di
pasticceria a vista. Le creazioni invece
sembrano uscite dalle f...



TERRA GELATO: AP
GELATI GOURMET

Aggiornamento 26 o
L'aperitivo gelato autur
sorprese a comincia
gastronomiche ai forme



CityLights
NEWS

CityLightsNews
Testata giornalistica registrata al Tribunale di Milano n°
596 in data 22/12/2011
via Stradella 13, 20129 Milano

Tel: +39 02 87176969
Mail : redazione(at)cityln-milano.it

Seguici su:



♥ FRIENDS ♥