Quotidiano
23-03-2026
Pagina 1+6
Foglio 1 / 2

il Giornale Milano

Diffusione: 4.001

www.ecostampa.it



PIZZE E BOCCIOFILE PER LA TAVOLA AL VIA UNA STAGIONE DI GRANDI NOVITÀ

Andrea Cuomo a pagina 6

GASTRONOMIA I «Magnifici Sette»

Pizze, salotti e bocciofile: la primavera della rinascita

Tra aperture e cambi di format, una stagione di novità Wicky cambia, c'è Seu al Bvlgari e il privé di Langosteria

Andrea Cuomo

La primavera è la stagione della rinascita, il vero capodanno esistenziale. E reca con sé la voglia di uscire dal guscio, di riempire le strade. E sì, anche i ristoranti, magari una delle tante novità di questi tempi a Milano. Tra nuove aperture e cambi di rotta, vediamo le più interessanti.

Terrazza Gallia Restaurant Riapre dopo alcuni mesi dedicati a un restyling il ristorante dell'Excelsior Hotel Gallia e lo fa con un nuovo concept, quello di un'«osteria d'autore» che propone un viaggio attraverso i sapori, le memorie e le stagioni d'Italia. Alla console l'executive chef Vincenzo Lebano e lo chef de cuisine Andrea Calia Di Dio. Un mix tra meridione e settentrione, che dialogano in una cucina tecnica, identitaria e in costante evoluzione.

Pizza Bar Pier Daniele Seu Si sa ancora molto poco del nuovo spazio nel gazebo del Bvlgari Hotel Milano, che aprirà in aprile e avrà come protagonista uno dei più interessanti esponenti della scuola romana della pizza contemporanea, quel Pier Daniele Seu che, con la compagna Valeria Zuppardo, a Roma ha due locali cult nei quali propone una pizza tecnica e fantasiosa, sia nella versione tradizionale sia in quella bassa e scrocchiarella che sta riguadagnando molte posizioni. Ci divertiremo.

Wicky's Innovative Japanese Cuisine Il ristorante di Wicky Priyan, cingalese di nascita, giapponese di formazione e milanese di adozione, rinnova i locali dopo 11 anni e riaprirà rinnovato in occasione del Salone del mobile, il 21 aprile, con un'immagine più elegante grazie alla collaborazione con la maison Nipponique e con un menu in cui la carne avrà un peso maggiore e lo stesso avverrà anche per gli ingredienti italiani, maggiormente valorizzati.

142 Cambio di rotta anche per questo locale in corso Colombo 5, zona Porta Genova, punto di riferimento della gastronomia milanese: si sdoppia in due format distinti, 142 Café & Bistrot che accoglie gli ospiti dalle 8 alle 16 e 142 Restaurant, un locale fine dining ed elegante. Unica l'identità, quella della patronne Sandra Ciciriello, regina della sala, e dello chef Federico Zappalà, giovanissimo talento già nella squadra.

Ufo Bistrot In uno dei quartieri più vivaci di Milano, quello a sud di Fondazione Prada, nasce Ufo (Unconventional Form of Opportunities), spazio ibrido che ospita mu-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

198726-ITOPEX

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Quotidiano
23-03-2026
Pagina 1+6
Foglio 2 / 2

Milano il Giornale

www.ecostampa.it

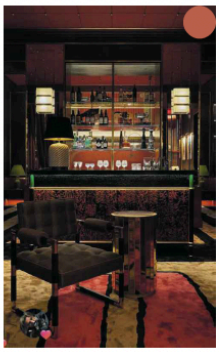
sica, cultura e creatività. E anche la ristorazione con uno spazio conviviale aperto dalla sera fino a tarda notte, con piatti pensati per la condivisione e ingredienti stagionali. Spazio anche allo specialty coffee grazie alla collaborazione con Caffè Hardy. E chi vuole può anche giocare a bocce.

Sasà Martucci Pizzaiolo tra i più noti d'Italia, il casertano Sasà Martucci è da poco approdato in zona Washington (via Romolo Gessi, 2), portando i suo classici (la Margherita Casertana e la Provola e pepe in tre cotture) e alcune signature locali come la Why not, dedicata a Milano (fior di latte, brasato di ossobuco, crema di riso allo zafferano e gremolata meneghina. Per ogni pizza c'è anche un vino suggerito in abbinamento. A pranzo proposta da ristorante curata dallo chef Mimmo Di Raffaele.

Langosteria Private Restaurant Anno di grandi novità per il marchio di Enrico Buonocore: dopo l'apertura del locale in zona Montenapoleone, di Pepe, di Ally's Bar e in attesa delle aperture a Londra e Porto Cervo, ecco il «private restaurant» in via Savona 10, che si può prenotare per al massimo 16 persone per godere di un'esperienza totalmente personalizzabile in uno spazio pensato dall'interior designer Giuseppe Porcelli come una casa: doppio salotto, zona lounge, bar e sala da pranzo con un lungo tavolo in legno di ciliegio.












Milano il Giornale
Referendum, affluenza da record Alle urne già il 53,8 % dei milanesi
Agente accusato di omicidio ed eroe per caso


6 MILANO CRONACA
Pizzo, salotti e bocciofile: la primavera della rinascita

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

198726-ITOPEX

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE