

Borgia Milano: un nuovo capitolo nella ristorazione meneghina

30 APRILE 2020 | RISTORANTI & FOOD



Borgia Milano: tra storia ed evoluzione

Borgia Milano nasce come evoluzione più ricercata de L'isola 56 – Tasting house, raffinato ristorante di Milano in via George Washington, nell'omonimo quartiere fucina di artisti e ambientazioni newyorkesi. Il format oggi prende il nome della prestigiosa famiglia fondatrice. Il pittogramma di accompagnamento, simbolo dell'arsenico nella tavola periodica, è un sottile riferimento a **Lucrezia Borgia**, abile manipolatrice di erbe e veleni. In un contesto assorto, elegante e tranquillo, Borgia Milano si presenta con una location moderna e finemente curata.

La proposta appare molto **variegata**. Il bistro offre una ricca genuina colazione, mentre a pranzo piatti veloci e semplici, sempre attenti alla qualità e ai dettagli, l'ideale per chi lavora in zona. Spazio anche all'immane aperitivo milanese e al buon bere, accompagnati da piccole degustazioni gourmet che riprendono il concept della cena. La cucina è affidata ancora una volta al giovane **chef Luca Di Martino**, che gode già di una lunga esperienza nell'alta ristorazione.

Un locale dal gusto internazionale

Alla base del ristorante Borgia Milano, la volontà di creare un menù che esalti le **materie prime** di qualità. Partendo dalla **tradizione**, lo chef combina sapientemente i classici prodotti del nostro territorio a sapori di paesi lontani proponendo un **gusto internazionale** in chiave gourmet. Il menù si rinnova **stagionalmente** ed è un menu degustazione di impronta, articolato in due portate da assaporare in un'elegante ed intima sala. L'offerta della cucina è accompagnata da un'ottima selezione di vini biologici, naturali e artigianali, birre e oltre 200 tra i migliori distillati.

L'arredamento ricercato richiama lontanamente il **fusion** nelle linee di **design** minimal, pulito e contemporaneo. I colori tenui, i materiali di altissimo pregio e l'atmosfera calda e accogliente vi faranno immediatamente innamorare di Borgia Milano. Prenotate il vostro tavolo e lasciatevi conquistare da una cucina ricercata che ad ogni piatto aggiunge un ingrediente speciale: il **"fattore wow"**, un mix di creatività e genialità.

di **Virginia Scarano**



- BISTROT MILANO
- BORGIA MILANO
- BORGIA MILANO APERITIVO
- BORGIA MILANO BRUNCH
- BORGIA MILANO CENA
- BORGIA MILANO MENU
- BORGIA MILANO PREZZO
- BORGIA MILANO RISTORANTE
- CHEF LUCA DI MARTINO
- RISTORANTI MILANO

LASCIA UN COMMENTO

Write your comment...

Name Email Website

Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

INVIA COMMENTO

Type & hit enter

ARTICOLI RECENTI

- 1 Fashion Awards 2022: premiati sostenibilità e il brand Patagonia
- 2 Vengono svelati i protagonisti del Festival di Sanremo 2023
- 3 Drusilla Foer: instancabile "elegantissima"
- 4 La collezione Easy Rainbow di Dolce & Gabbana: Fine Jewellery
- 5 L'incanto delle Feste celebrato dalla nuova collezione make up di Dior



COMMENTI RECENTI

- 1 Redazione su www.sanluis-hotel.com - Accedi IT su San Luis Retreat Hotel & Lodges, nel cuore del Südtirol
- 2 Redazione su Il lavoro della vestierista nelle sfilate
- 3 Elisa Zippo su Il lavoro della vestierista nelle sfilate
- 4 Elisa Zippo su Il lavoro della vestierista nelle sfilate
- 5 Redazione su Roma Film Fest – Audrey, non più diva ma donna
- 6 neconnected.co.uk su Roma Film Fest – Audrey, non più diva ma donna
- 7 Redazione su Why Materials Matter: la creatività sostenibile di Seetal Solanki

FOLLOW US



POPULAR

- 01 Fashion Awards 2022: premiati sostenibilità e il brand Patagonia 5 DICEMBRE 2022
- 02 Vengono svelati i protagonisti del Festival di Sanremo 2023 5 DICEMBRE 2022
- 03 Drusilla Foer: instancabile "elegantissima" 5 DICEMBRE 2022
- 04 La collezione Easy Rainbow di Dolce & Gabbana: Fine Jewellery 5 DICEMBRE 2022

CATEGORIE

- Arte e Design
- Attualità
- Bagni nel mondo
- Beauty e Benessere
- Celebrità
- Editoriali
- Events
- Fashion
- Fashion Shows
- Fitness Corner
- Green World
- Hotel & Resort
- Innovazione
- Interviste
- Jewels
- Letteratura
- Lifestyle
- Musica
- Oh my chef
- Psicologia e sessuologia
- Ristoranti & Food
- Senza categoria
- Teatro e Cinema
- Tendenze
- Viaggi

YOU MIGHT BE INTERESTED IN

- 3 DICEMBRE 2022 Il Marchese: il nuovo ristorante dal fascino travolgente e nobile
- 26 NOVEMBRE 2021 Classico Restaurant&Bar: un locale tra innovazione e bio
- 20 NOVEMBRE 2020 Ristorante Bocado: il meglio del Mediterraneo arriva a Milano
- 15 APRILE 2019 Luisa Beccaria e la sua Home Collection d'ispirazione bucolica