Nuove aperture a Milano giugno 2020: da Carne a Giacomo Gastronomia

simone zeni 1 Giugno 2020 News, Nuove aperture 0

Nuove aperture a Milano giugno 2020. In un momento di incertezza e non poche difficoltà (con qualche chiusura), **Milano** prova a tornare ai suoi ritmi normali. E lo fa anche con alcune **nuove aperture**. Alcuni sono progetti già avviati da tempo che hanno dovuto attendere il "tempo sospeso" del lockdown, altri sono nati proprio in virtù delle nuove esigente di questo periodo tanto singolare. Scopriamo i **nuovi indirizzi che aprono a Milano a giugno 2020**.

Nuove aperture di giugno 2020 a Milano

MOSCOVA

INI

Apre il 3 giugno il flagship store di **INI**. Di cosa si tratta? Ideato da **Paolo Barichella e Mauro Olivieri**, INI si propone come il "boccone perfetto". In una **cialda di 2,5 cm** di lato vengono inserite creme realizzate con ingredienti italiani freschi e saporiti (**sia salati che dolci**). In questa boutique si possono acquistare, indicati come finger food per eventi o un aperitivo casalingo chic, gusto come il vitello tonnato, ceci e gamberi, crema pasticceria e mirtillo. Anche a domicilio.

Carbonara

MILANO – I NOSTRI PREFERITI

Cena di Capodanno 2023 a Milano, i migliori ristoranti con i prezzi (anche low cost)
22 Novembre 2022 0

Le migliori osterie della Lombardia 2023 per Slow Food
19 Ottobre 2022 0

Le migliori osterie di Milano Slow Food 2023, ecco le novità
19 Ottobre 2022 0

Dove mangiare in via Solferino a Milano, la rinascita della Brera del Corriere
12 Ottobre 2022 0

Osteria delle Coppelle a Milano, in via Solferino il ristorante e una salsamenteria
11 Ottobre 2022 0

Nuove aperture a Milano ottobre 2022, dal pastificio Ratanà a Horto, da Señorío a Caciara
10 Ottobre 2022 0

Nuove aperture a Milano settembre 2022, dal Marchese a Rivoire, da Corallium a Ichi Station
11 Settembre 2022 0

I migliori tramezzini di Milano, da Tramè a L'Altro tramezzino
29 Luglio 2022 0

Ristoranti aperti a Milano agosto 2022 e le chiusure per ferie
25 Luglio 2022 0

Sugo Milano, il ristorante vintage che ammicca agli anni '70
18 Luglio 2022 0

ROMA – I NOSTRI PREFERITI

I migliori panettoni artigianali di Roma Natale 2022: i lievitati di forni, pasticcerie e ristoranti
10 Dicembre 2022 0

Natale 2022 a Roma, i menu dei ristoranti per la cena della Vigilia e il pranzo del 25 dicembre
6 Dicembre 2022 0

Vegetariana

La ricetta della Carbonara Vegetariana dello chef Bartolini

Fine Dining Lovers

Apri

INI, via Palermo 14, Milano. ***Sito***

BOCCONI

Carne

Carne Milano

La novità più attesa del momento è certamente quella di **Carne**. Questo **one thing restaurant** vede protagonista un unico piatto, un solo taglio di carne bovina piemonese: il **Lombatello**, cucinato in modo speciale. Il progetto è ideato da un giovane team: **Andrea Pirotti**, già ideatore del format Bove's, **Denise Di Meola** e il barmanager **Domenico Cannillo**. Aperto dalle dodici a mezzanotte con cucina sempre attiva, Carne introdurrà nel menu un paio di Specials giornalieri, sempre per carnivori.

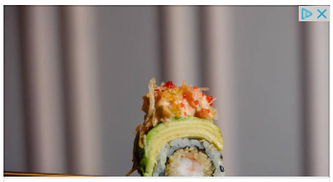
Carne, viale Bligny 18, ***Milano***

WASHINGTON

Borgia Milano

Borgia Milano

Cambia completamente volto Isola 56 Tasting House. Nasce così **Borgia Milano**, un'evoluzione in chiave fine dining da vivere **dalla colazione fino all'after dinner**, in un ambiente di design versatile e chic. Da segnalare la **mixology**, tra sake e signature cocktail perfetti per l'aperitivo, e la cantina con etichette di nicchia. In cucina c'è lo **chef Luca Di Martino**.



Prenota un tavolo

Vieni a scoprire il menu del nostro Chef Maki San, due sale interne e un dehor.

Kisen Sushi

Dove mangiare a Frascati: cucina genuina, vini locali e affacci su Roma
6 Dicembre 2022 0

Mercati di Roma, dove mangiare tra street food, botteghe e ristopescherie
1 Dicembre 2022 0

Magazzini Agricoli Zolle, a Roma il primo negozio Zolle per fare la spesa
22 Novembre 2022 0

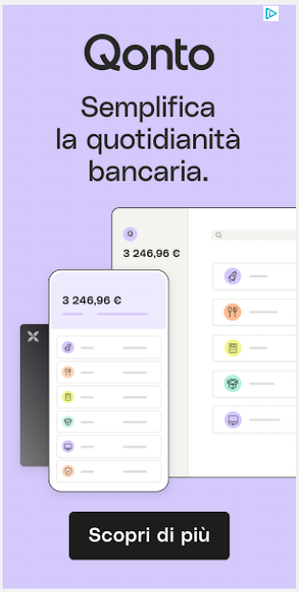
Mangiare in piazza Bologna a Roma, ristoranti, bar e street food
13 Novembre 2022 0

Nuove aperture a Roma novembre 2022: arrivano la terza sede de iQuintili, Sarkós e Binomio
6 Novembre 2022 0

Pulejo a Roma, un ristorante da tenere d'occhio. Ecco prezzi, menu e come si mangia
30 Ottobre 2022 0

Ristoranti romantici a Roma: i migliori indirizzi per anniversari e appuntamenti
25 Ottobre 2022 0

Le migliori osterie di Roma Slow Food 2023, ecco le novità
24 Ottobre 2022 0



Apri >

Borgia Milano, via Washington 56, Milano. ***Sito***

PORTA ROMANA

Kōhī Tokyo 1982

Kōhī Tokyo 1982

Stile metropolitano (è proprio il caso di dirlo) ed offerta essenziale, con il **caffè pour over** come protagonista. All'interno della fermata Porta Romana della M3, si trova ora **Kōhī Tokyo 1982**. L'insegna parla chiaro: **Urban Coffee Experience**. Qui si prendono e si portano via anche **cappuccino, snack, brioches**.

Kōhī Tokyo 1982, M3 Porta Romana, Milano

CENISIO

Flor. born to be wine

Flor Milano

L'enoteca in via Vigevano **Flor. born to be wine** è praticamente rimasta attiva. Dapprima come "magazzino" per il delivery attivato con rapidità durante il lockdown, poi con la possibilità dell'asporto e infine pronta a riaccogliere i suoi clienti nel rispetto delle normativa. I suoi **calici di vino naturale, i taglieri e le portate in vasocottura** arriveranno, durante il mese di giugno, in una seconda sede, in via Govone.

▷ ✕

Flor. born to be wine, via Govone 38, Milano. ***Sito***

FIERA

Giacomo Gastronomia

Giacomo Gastronomia

Giacomo Milano è stato incredibilmente attivo durante il lockdown con iniziative di delivery e take away. Con l'inaugurazione ad aprile di **Giacomo Gastronomia**, in zona Fiera, le consegne a domicilio sono state allargate con successo all'area ovest della città. Un progetto di **gastronomia di lusso** che si aggiunge alle diverse realtà del gruppo. Qui, oltre alle **specialità di Giacomo Rosticceria, Giacomo Pasticceria, Giacomo Ristorante e Giacomo Bistrot**, si trova il nuova format **Farciti e Miscelati**, per portare a casa golosissimi panini farciti con prodotti nostrani e cocktail pronti da assemblare.

Giacomo Gastronomia, piazzale Amendola 1 – angolo Via Previati, Milano. ***Sito***

MISSORI

All'Antico Vinaio

All'Antico Vinaio - Tommaso Mazzanti

La mitica **schiacciata** fiorentina di **Tommaso Mazzanti**, ripiena di salumi, formaggi e verdure, arriva in città. **All'Antico Vinaio** apre in via Lupetta 12.

Carbonara Vegetariana

La ricetta della Carbonara Vegetariana dello chef Bartolini

Fine Dining Lovers

Apri

All'Antico Vinaio, via Lupetta 12, Milano. ***Sito***

Giacomo Gastronomia

Macelleria della Musica

Macelleria della Musica

In questo momento non soltanto novità "fisiche". Da Hosteria della Musica nasce l'e-shop **Macelleria della Musica**, che in meno di tre ore porta la carne dal banco a casa. Un progetto nato grazie anche all'esperienza dello **chef Samuele Epifani**, con un passato nella macelleria.

*Macelleria della Musica, **Sito***

Pacifik Poke

Pacifik Poke Milano

In attesa in aprire il proprio store fisico, **Pacifik Poke**, brand di Torino ideato da **Stefano Zenga**, arriva a Milano, all'interno della **Cook Room di Glovo**. La sua dark kitchen meneghina porta così in delivery gli ormai amatissimi **poke** (in tre differenti dimensioni) ma anche con **bagel** ben farciti, **zuppe** e **tartare** (la nostra preferita? la Aloha, con capesante e gamberetti).

▷ ✕

*Pacifik Poke, **Sito**.*

Onigireria Basara

Diverse novità da Basara: il ristorante al 7° piano di Rinascente ha riaperto subito il maggio, mentre quello di via Tortona è provvisoriamente ancora chiuso. L'indirizzo di via Washington apre solo a cena dal giovedì al sabato. È proprio qui che il celeberrimo brand meneghino del sushi ha attrezzato anche un giardino zen all'esterno. Ancora, in corso Italia Basara rimane aperto tutte le sere dalle 18.30 esclusivamente per il servizio di take away & delivery. Vi starete chiedendo dov'è la novità. Eccola: si tratta della nuova insegna **Onigireria Basara**, specializzata nella realizzazione di **onigiri**, le tradizionali polpette triangolari di riso ripiene. Al momento questo progetto viene venduto in esclusiva su Deliveroo.

ROC – Rosticceria Origine Contraste

Tanto mistero quanta attesa attorno a quella che sarà certamente una rivelazione. Stiamo parlando di **ROC – Rosticceria Origine Contraste**, nuovo progetto di **Matias Perdomo, Thomas Piras e Simon Press**. Quel che sappiamo per ora è che per fine giugno dovrebbe partire come dark kitchen per il delivery e solo successivamente come indirizzo fisico. Aspettiamo.

▷ ✕

In apertura: Giacomo Gastronomia

Segui Puntarella Rossa Milano anche su Facebook

Seguici anche su Instagram

GIUGNO 2020 | MILANO | NUOVE APERTURE MILANO | RISTORANTI MILANO

« PRECEDENTE
Ristoranti a domicilio Milano, 3 delivery regionali da non perdere

SUCCESSIVO »
O|nest Milano, il giardino e il vino di cui abbiamo bisogno (e un menu originale tutto da scoprire)

ARTICOLI CORRELATI

primo maggio milano 2016

Primo Maggio Milano 2016, quattro appuntamenti tra pic nic e temporary restaurant

Milano - Corallo Lobster Bar

Corallo Lobster Bar a Milano: dall'astice ai gamberi, sulla Food Hall della Rinascente

Nuove aperture di ristoranti a Milano, marzo 2015: da Tokuyoshi a Essenza, da A casa Eatery a Pacifico

Copyright © 2022 | puntarellarossa.it | Sito realizzato dall'Agenzia web Milano Web Revolution | Privacy policy | Cookie policy

✕
by vebiconfezioni.it
Compra ora
Carboncini per incenso
FLOGA
Carboncini rapidi
0:11