

So Wine So Food

I migliori delivery di Milano: la mappa per non sbagliare



Ecco come districarsi nel food delivery di Milano, patria italiana del fenomeno italiano

La soluzione è semplice: o si cucina a casa o si ordina in delivery (o al massimo si opta per la soluzione d'asporto, se vicini a casa).

Ma chi sa fare una pizza napoletana, un sushi a regola d'arte o una torta d'autore? La soluzione delivery sembra l'unica soluzione in questo periodo. Che sia stellato o un semplice street food, la proposta è sempre più ampia, e Milano è certamente la città più all'avanguardia sia in termini di offerta che di "tecnologia" tra app, servizi di delivery convenzionati e packaging che mantengono la stabilità e il calore degli alimenti. La maggior parte degli chef, pre lockdown, non avevano mai pensato di fare delivery, ma la situazione li ha obbligati a reinventarsi con proposte divertenti e creative. Nascono anche le cooking box e diverse proposte da completare a casa, grazie a preparati da ultimare: aumenta così interattività e la vicinanza con i clienti storici e con nuovi avventori.

Le grandi tavole della ristorazione

Tornare, virtualmente, nei ristoranti del cuore. In tanti vi portano il menu direttamente a casa. Lo chef Eugenio Boer con il servizio **[bu:r] a casa** stupisce con i macaron di piccione o le costine di maiale laccate con miele e spezie. Lo chef Marco Ambrosino del **28 posti** porta a casa l'essenza della sua cucina ischitana e oltre al classico menu, propone anche panini gourmet. Quattro menu speciali per il **Mi View Restaurant**, il ristorante di Artigiano in Fiera Live. Si può scegliere tutto il menu del **ristorante Sadler** su Cosaporto.it e mangia una cucina stellata anche a casa. Il bistrot dei bistellati Alessandro Negrini e Fabio Pisani arriva a casa con il delivery di **VOCE Aimo e Nadia**. I piatti della Cucina Italiana Contemporanea di **Daniel Canzian** arrivano a casa, con una proposta di quattro menu. E per chi vuole gustare i sapori autentici della campagna, da **Cascina Vittoria** nel pavese lo chef Giovanni Ricciardella porta a Milano i plin alla milanese.... "Omaggio a Milano", 1°classificato al festival degli Chef 2019, il "bollito misto....ma due volte",

con mostarda di frutta artigianale e salsa verde o ancora il brasato di fassona piemontese all'Amarone e Barolo, salsa di cottura e polenta macinata a pietra croccante.