

Questo sito utilizza cookies per gestire l'autenticazione, la navigazione e per altre funzioni. Navigando su questo sito accetti l'utilizzo di questi cookies. Scegli se accettare o rifiutare i cookies.

Non accetto

Accetto

Cosaballe in Pentola



Home

Ricette

Consigli & Segreti

Ristoranti

Vetrina

Agenda

Affiliazione

Cerca

Contatti

Privacy

Piatti natalizi di 'una volta' nell'elegante cornice del Borgia - Milano

dicembre 2021 - Calore, serenità e atmosfera conviviale. Tutto ciò unito ai profumi e ai sapori avvolgenti di un'ottima cucina, quella che diventa protagonista della tavola della tradizione, magari dei nostalgici anni '90, periodo in cui il contesto sociale era scandito dall'ottimismo verso il futuro e da un benessere diffuso. Di



certo senza dimenticare i sentimenti e la gioia di stare in famiglia. Borgia - Milano, iconico ristorante in via Washington 56 a Milano, il 24 dicembre, la sera della Vigilia, ha pensato di far rivivere queste 'magiche emozioni' attraverso un menù d'eccezione che prenderà forma dalle abili mani dello chef Giacomo Lovato, supportato dalla brigata di cucina e dalla professionalità di sala.

"Abbiamo pensato di portare i nostri clienti a spasso nel tempo, proponendo un viaggio culinario nel passato per rivivere l'emozione delle feste di qualche decennio fa" ha dichiarato Edoardo Borgia, titolare dell'omonimo ristorante. "La bravura dello chef Lovato ci permette di dar vita a idee originali e invitanti, il tutto ben studiato in simbiosi con lo stile del ristorante nel quale la sobria e ricercata eleganza degli arredi, il raffinato design, gli spazi ampi e accoglienti si sposano all'alta professionalità del personale di sala".

A Edoardo Borgia si unisce la voce dello chef Giacomo Lovato, interprete di ogni 'forma d'arte' presentata nel piatto: "La mia è una cucina concreta nella quale, oltre all'immane ricerca dell'assoluta qualità delle materie prime e degli ingredienti, unisco gusto, consistenze e la soddisfazione di osservare il cliente alzarsi da tavola con la consapevolezza di aver fatto un'esperienza completa. In più mi piace sperimentare e usare la tecnica acquisita in anni di lavoro per appagare e stupire chi decide di provare i miei piatti. E il menù del Natale 2021 sarà portavoce di tutto ciò".

Il menù di Borgia - Milano per la sera della Vigilia di Natale prevede come antipasti gambero rosso del Mediterraneo al vapore, gel alla lattuga, sedano croccante e spuma di salsa rosa con tuorli marinati; magatello di vitello al punto rosa, salsa tonnata antica, jus di vitello e polvere di capperi; polpo a lenta cottura glassato, patate fondenti con olio al prezzemolo e salsa prezzemolo. Come primo si porteranno in tavola gli agnolotti del plin ripieni di coda di manzo in brodo di pollo arrosto. Come secondo sarà servito petto di faraona al burro con pastinaca glassata al miele di castagno e salsa al rabarbaro. Come pre-dolce si gusterà la sbrisolona con cremoso al mascarpone e tartufo nero. Per chiudere in bellezza non potrà mancare un dessert che richiami il dolce simbolo del Natale, ossia mandarino con mousse al panettone e cioccolato fondente.

Al fianco del menù è prevista un'attenta selezione di vini, scelti nella variegata e particolare carta che Borgia - Milano mette a disposizione della sua clientela di intenditori ma anche di coloro che vogliono provare e scoprire la bellezza di etichette uniche, provenienti da tutto il mondo, biologiche, naturali e biodinamiche, comprensive di sake, whisky, rum e vodka. Questo delicato compito spetta al Restaurant Manager Tiziano Sotgia e al sommelier Devis Giuliano, uno scambio reciproco di esperienza e competenza per esaltare al meglio i piatti della Vigilia e non solo. Le etichette selezionate sono Marche Verdicchio Kypra 2019 con il gambero rosso del Mediterraneo; il magatello di vitello sarà servito con lo Chardonnay Sam Vinciullo 2017 (Australia); gli agnolotti del plin saranno accompagnati dal



volantino ortofrutta

Grignolino del Monferrato Migliavacca 2020; a esaltare il petto di faraona ci sarà l'Amarone della Valpolicella Musella 2015; con il dessert di mandarino con mousse al panettone è stato scelto il Vino Passito Sol Ezio Cerruti.

“L'idea di proporre un menù di questo tipo va di pari passo con la scelta dei vini oltre alla tipologia di servizio che riserviamo ai nostri clienti - specifica Tiziano Sotgia -. La qualità, lo stile e il saper ascoltare tutti coloro che prediligono Borgia - Milano è il nostro obiettivo. È un'attività che svolgiamo ogni giorno, ovviamente in sinergia con la cucina”.

“È un lavoro sempre diverso ed entusiasmante... scoprire le creazioni dello chef e trovare il giusto abbinamento nel bicchiere è come comporre una melodia” dichiara Devis Giuliano.

“In questo Natale così particolare, nel quale si ha un forte desiderio di ritorno alla totale normalità, avere un menù che richiami i sapori e le atmosfere degli anni '90 è un ulteriore segnale di ripresa. Allo stesso modo i vini svolgono un ruolo fondamentale ma... Borgia - Milano ha una carta davvero rara, fiore all'occhiello, assieme alla maestria dello chef e dello staff di sala, della ristorazione meneghina”.

Borgia - Milano

Via Giorgio Washington, 56 - 20146 Milano (MI)

T 0248021442 – Ristorante - 0248100315 - Bistrot

<https://www.borgiasrestaurant.com/>