Restauracja Milano - 20 lat tradycji



Mieszkańcom Poznania restauracji Milano nie trzeba raczej przedstawiać. Na pewno nie każdy ją odwiedził, ale prawie wszyscy o niej słyszeli. To synonim elegancji i prawdziwa ambasada włoskiego smaku. Milano znamy z jakościowych kreacji kulinarnych, wytwornego zachowania kelnerów i białych obrusów odbijający światło świec. Milano to oczywisty wybór gdy przychodzi do wskazania miejsca odpowiedniego na wyjątkową uroczystość i wysmakowany lunch w biznesowym gronie. Restauracja obchodzić będzie w tym roku 20 urodziny. Milano - najlepszego dla Was!



Na samym początku warto wspomnieć, że Milano to dwa różne sąsiadujące ze sobą koncepty

kulinarne. Jeden to restauracja, a drugi to Trattoria. Oba lokale funkcjonują pod wspólną marką. Decydując się na odwiedziny w Milano będziemy musieli wybrać między elegancką restauracją, a skoromniejszą, co wynika z włoskichj tradycji kulinarnych, Trattorią.

Wspomniana już elegancja restauracji Milano przeszła pewną ewolucję. Od formalnej i bardzo klasycznej do elegancji zmierzającej w kierunku nurtu smart casual, rozumianego jako swobodna lub niezobowiązująca elegancja. Koncepcji tej odpowiada wystrój wnętrza i sposób podawania dań, chociaż sposób nakrycia stołów nadal bardziej pasuje do topowych restauracji typu fine dine, określanych mianem białych obrusów.



Millano postrzegana jest przez gości jako restauracja od lat utrzymująca wysoki standard dań i obsługi. Znajduje to odzwierciedlenie w wielu dostępnych recenzjach i systemach ratingowych. Na uwagę zasługuje prestiżowe wyróżnienie polskiej edycji francuskiego przewodnika kulinarnego Gault&Millau.

Menu czerpie z tradycyjnej kuchni włoskiej akcentując przywiązanie do owoców morza i ryb. Restauracja podkreśla że serwowane w Milano dania rybne przygotowywane są na bazie świeżych produktów, a kucharze nigdy nie korzystają z mrożonek. Ciekawostkę stanowi homarium, którego obecność pozwala serwować gościom świeże homary i ostrygi. Wśród dostępnych produktów premium znajdują się także trufle, podawane do niektórych dań jako dodatek.



W karcie dań znajdziemy klasyki kuchni włoskiej oraz dania sezonowe wyszczególnione w oddzielnej wkładce. Będa to na przykład majowe szparagi czy jesienna dynia. Za specjalność domu restauracja uważa swoje doskonałe capellini z homarem (rodzaj makaronu podobny do spaghetti), klasyczne vitello tonnato (cielęcina w sosie z tuńczyka) oraz świeże homary. To tylko jeden biegun oferty, więc spokojnie - na drugim znajduje się zwykła domowa, włoska pizza. Wina dostępne w lokalu mniej więcej w połowie pochodzą z własnego importu.

Jeśli nie mieliście jeszcze okazji odwiedzić w restauracji Milano to warto zacząć od oferty lunchowej, obejmującej trzy dania w stałej cenie 39 zł za zestaw. Zestaw składa się z zupy lub zakąski, dania głównego do wyboru i deseru. Oferta lunchowa dostępna jest w godzinach od 13:00 do 16:30 z wyłączeniem weekendów i dni wolnych od pracy.



Życie lokalu można śledzić za pośrednictwem profilu na Facebook. To stąd dowiecie się o zmianach w menu, sezonowych ciekawostkach i planowanych degustacjach win.

Szef kuchni Marcin Matelski prowadzi kuchnię Milano od 17 lat. To doświadczony szef kuchni i świetny fachowiec, który żyje swoją pracą. Kreacje szefa kuchni trafiają na stół z rąk zawodowych kelnerów, których obecność stanowi kolejny powszechnie znany wyróżnik restauracji.

Jeśli wybieracie się na spacer do parku Wodziczki lub Parku Sołackiego to nie zapomnijcie wpaść do Milano chociażby na kawę. Warto sprawdzić jak wygląda to miejsce w przeddzień swoich 20 urodzin.

Smacznego!