

## I ristoranti di pesce a Milano più buoni (dove trovare anche il crudo)

[grazia.it/stile-di-vita/tendenze-in-cucina/migliori-ristoranti-di-pesce-a-milano](https://grazia.it/stile-di-vita/tendenze-in-cucina/migliori-ristoranti-di-pesce-a-milano)

19 aprile 2023



Che ne dite di un po' di buon pesce crudo che una volta tanto non sia sushi? Ecco sei ristoranti di pesce a Milano dove mangiare sia crudo che cotto **Mangiare pesce buono a Milano** è incredibilmente facile: il [mercato ittico](#) meneghino, infatti, è uno dei più grandi d'Italia e tra i più forniti. Motivo per cui sono tanti i **ristoranti di pesce a Milano** che offrono specialità cotte e crude che non vi faranno rimpiangere il lungo mare (tranne che per la vista ovviamente).

**\*\* 9 ristoranti originali da provare a Milano \*\***

Se si parla di *crudité*, poi, e siete stufi di mangiarlo solo sotto forma di sashimi, non c'è che l'imbarazzo della scelta.

Ecco allora 6 ristoranti dove mangiare ottimo pesce (anche crudo) a Milano.

**\*\* Dal brunch al dopocena: i nuovi locali e ristoranti da provare a Milano \*\***

## 6 ristoranti di pesce a Milano dove mangiare (anche) crudo

---

*(Continua sotto la foto)*



### Omega 3

---

Nell'ormai super modaiola zona alle spalle di piazza Cinque Giornate, lì tra le vie Sottocorno e Archimede in cui non si contano più i locali, si trova questo ristorante elegante proprio per la sua semplicità.

Il proprietario è calabrese (e quindi, in fatto di pesce, sa il fatto suo) e vi accoglie come se aprisse le porte di casa sua, con gentilezza ma senza eccessiva formalità.

Nel suo menù si possono trovare **antipasti di pesce crudo** come i plateau di frutti di mare e molluschi e le tartare, primi piatti ben conditi che comprendono i grandi classici ma anche proposte più ricercate, secondi - sempre di pesce - tra cui merita sicuramente un assaggio la catalana con astice e gamberi.

*Dove:* via Guicciardini 8



### Shannara 2 da Danilo

---

Il nome Shannara sicuramente non vi è nuovo, ma la meta da tenere a mente è Shannara 2 Da Danilo, dove Danilo - appunto - e la moglie Francesca vi accoglieranno con tutto l'entusiasmo dato dalle origini sarde di lui e dalla passione per la ristorazione e il contatto con la gente di lei.

Non lasciatevi frenare dagli spazi ristretti della sala al pian terreno, con acquario in bella mostra: al piano di sotto c'è tutto un mondo fatto di mattoni a vista e ferro battuto. Un ambiente raccolto, che sa di cantina familiare, in cui rilassarsi e godere delle proposte culinarie. Dai crudi, in forma di plateau, tartare e altre prelibatezze con chicche da ogni parte del mondo ma sempre freschissime, fino ai primi e ai secondi.

Danilo vi saprà guidare nel percorso più adatto ai vostri gusti, consigliandovi anche vini - sardi e non solo - da abbinare. Consigliatissimi gli spaghetti di calamaro crudo e la pasta con la polpa di ricci.

Dove: Viale Isonzo 24



## Levino

---

Ha aperto nel 2020, e in poco tempo si è conquistato uno spazio nel cuore dei milanesi - e non solo - appassionati di pesce.

Questo locale è tutto da scoprire, già dalla sua collocazione, a pochi passi da Piazza XXIV Maggio, in una traversina quasi nascosta. Qui Levino, il proprietario, e il figlio Andrea portano avanti la tradizione di famiglia, ovvero la conoscenza e l'amore per il pesce e la ristorazione ereditate da Filippo, capostipite che da commerciante di pesce aprì il suo ristorante a San Vito Chietino.

Oggi Levino e Andrea portano avanti quanto appreso in questo locale elegante e sofisticato. Il primo occupandosi del cibo, il secondo dei vini. Insieme riescono a mettere a proprio agio i commensali e a consigliarli sui piatti da scegliere e le bottiglie da abbinare, con un occhio di riguardo per i prodotti del loro territorio e la capacità di esaltare le materie prime con accostamenti insoliti e impiattamenti ricercati.

Dove: Via Pietro Custodi, 4



## Food Writers

---

**Un po' bistrot un po' bottega.** Questo locale è una piccola chicca, considerato che si trova in una zona dove non ci sono molti locali, vicino San Siro. Si ispira alle "cabane" ostreicole francesi, ma rivisitate in chiave moderna.

Qui potrete ordinare **piatti a base di pesce**, frutto della vena creativa dello **chef Luca di Lorenzo**, ma anche concedervi uno dei ricchi plateau di molluschi e crostacei o una **degustazione di ostriche** e champagne.

Food Writers è anche bottega al dettaglio, dove potete trovare prodotti di prima qualità (pasta, formaggi, salumi, latticini, olio, vini, eccellenze ittiche), e anche **pescheria on demand**.



## Il Faro

---

La tradizione sarda e quella pugliese si fondono. Due terre molto diverse, accomunate dalla passione per i sapori decisi e per il mare. Il locale si trova in una traversa di Corso Genova. È raccolto, arredato in modo semplice, ma ricercato, con riferimenti al tema della pesca, che qui è - ovviamente - il fulcro di tutto il menù.

Ogni giorno, infatti, il pesce arriva fresco e pronto per essere preparato seguendo le ricette tipiche della tradizione delle due regioni. Il proprietario, Giuseppe, saprà consigliarvi per aiutarvi a scegliere tra crudi e cotti che rispecchiano i profumi delle coste pugliesi e sarde.

*Dove:* Via Marco D'Oggiono 6

 pescherie riunite

## **Pescherie riunite**

---

Sempre nei pressi di Corso Genova si trova una delle sedi di Pescherie Riunite, che vanta altre due location, una vicino i Giardini della Guastalla e una in zona Porta Romana.

Il format è semplice: si osserva il bancone, proprio come in una pescheria, e ci si siede per compilare il proprio ordine. Lo staff poi porterà tutto al tavolo. Si può scegliere tra piatti crudi e cotti, secondo disponibilità. Il servizio è rapido, ma tutto è preparato al momento e il pesce è fresco e saporito.

*Dove:* Corso Cristoforo Colombo 11; Piazza S. Maria del Suffragio 2; Viale Montenero 29

© Riproduzione riservata

[Scopri altri articoli di Food](#)