

Dove mangiare pesce a Milano. I 14 migliori ristoranti scelti dal Gambero Rosso

gamberorosso.it/notizie/notizie-ristoranti/dove-mangiare-pesce-milano-ristoranti/

Valentina Marino

16 giugno 2024



Voglia di ostriche o di uno spaghetti alle vongole come il faut? Nessun problema, se siete a Milano. Nella metropoli il **Mercato Ittico** all'ingrosso migliore d'Italia assicura a cuochi e ristoratori una materia prima al top. Ecco qualche indirizzo da segnare in agenda

A **Milano** non c'è il mare ma c'è il pesce migliore d'Italia. Questo è quello che si dice da sempre, in effetti a ragion veduta, data la caratura della materia prima disponibile al **Mercato Ittico di via Lombroso**, il più grande sul piano nazionale per indotto e portata delle vendite. Vieni da sé che di posti dove godersi memorabili mangiate di crudi e cotti non c'è che l'imbarazzo della scelta, e per tutti i gusti: dai locali sofisticati amati dai vip a osterie alla buona, da street food di varie tradizioni regionali a "classiconi" inossidabili (spesso sardi), fino al format che da qualche anno spopola dappertutto, e non solo sotto la Madonnina: quello della **pescheria con cucina**. Ecco una serie di indirizzi, tra notissimi e sconosciuti, da tener presente per un pranzo, una cena o uno spuntino "ittici" a Milano.

Dove mangiare pesce a Milano

Baja Sardinia



Non è un posto intimo o particolarmente sofisticato, ma la sostanza - materia prima e cotture - non delude anche i più esigenti. Come l'insegna lascia intendere, l'impostazione del menu è isolana. Largo quindi a macarrones de Busa con spada, bottarga e pomodorini, fregula ai frutti di mare, spaghetti alla bottarga oppure alle vongole, oltre a proposte più classiche che vanno da crudi, tartare e carpacci a branzino al sale e astice alla catalana. Il menu comunque varia spesso. Ampia la forbice dei prezzi, come ovvio.

Baja Sardinia - via Tagliamento 11, (ang. via Don Bosco) - 02 5695314 - [Facebook](#)

Delfino

In zona Città Studi, **un posto affidabile dagli spazi confortevoli e funzionali**, dove si sta tranquilli anche per pranzi d'affari. Il menu è classico e parla chiaro: pesce fresco in molteplici varianti, senza voli pindarici ma con una solida impostazione. Ecco quindi tra i molteplici antipasti polpo e patate, insalata di mare, zuppetta di cozze. Poi paccheri "Delfino", spaghetti ai frutti di mare, grigliata mista. Per chiudere seada. Vini giusti per la proposta.

Delfino - v.le Gran Sasso, 26 - 02 2665427 - ristoranteildelfinomilano.it

Forte Restaurant

Si trova all'interno dell'Avani Palazzo Moscova Milan ed **è il sequel dell'affermato Forte dei Marmi a Miami**. Il locale è molto "prezioso", forse un po' cupo ma sicuramente curato al dettaglio: bancone del pesce fresco a vista, grandi teche per il cocktail bar, pareti con pitture scenografiche create a mano, timoni e reti da pesca, luci soffuse e tanto legno. Menu senza fronzoli, quasi tutto ittico, con una forte presenza di fuoricarta basati sul bancone (proprio come negli anni '70) e preparazioni corrette. Cantina ampia (molto classica).

Forte Restaurant - v.le Monte Grappa, 12b - 02 94767782 - forterestaurants.com

Langosteria



Una storia imprenditoriale esemplare prima che uno dei ristoranti di pesce più "di grido" della metropoli, da anni. D'altronde Enrico Buonocore, patron di una cordata che vanta altre sedi a St. Moritz, Parigi e a Paraggi, in Liguria, oltre che le due semi-gemelle in città, sa come coccolare i clienti dal primo all'ultimo minuto. Lo fa anche con una cucina sicura che deve al pesce migliore sul mercato il suo punto di forza. Il vanto sono i crostacei e i crudi in generale, ma la proposta è ampia e include pure opzioni veg e golosi cotti come la Chateaubriand di pesce con purea di patate. Cantina ampia e rutilante, bella mescita, tanti Champagne, distillati. Possibili serate private e cene "su misura" in delivery.

Langosteria - via Savona, 10 - 02 58111649 - langosteria.com

Levino Milano



La famiglia Levino ha portato **la cucina abruzzese di mare a Milano**: niente arrosticini, niente carne in generale. E il successo non si è fatto attendere. Insieme alle tartare, al pescato del giorno e al fritto misto spiccano piatti anche più elaborati come la vellutata di fave, julienne di calamari al vapore, ricotta salata e crumble aromatico e le linguine con vongole e asparagi al profumo di limone. L'ambiente è elegante, la cantina all'altezza.

Levino Milano - via P. Custodi, 4 - 02 49448281 - [Facebook](#)

Mieru Mieru



La famiglia Valentini, **tarantina verace**, appronta secondo disponibilità un menu di piatti tipici pugliesi dove anche i crudi hanno un loro gran perché (in perfetta sintonia con le usanze del loro Sud). Siamo sui Navigli, il posto dispone di tavoli all'aperto e la proposta, con una minima dose di ricerca, viaggia tra "cozz'arraccanate", chitarrine "alla tarantina con salsa ai 3 pomodori e cozze sgusciate, "purpu" alla pignata con crostini o su purea di fave. Come dolce tra gli altri la "rfizzula", frisella con cacao amaro e noci. Anche mezze porzioni.

Mieru Mieru - via Magolfà, 14 - 02 89406320 - mierumieru.it

Pescaria

Risucote un meritato successo questo locale, format nato in Puglia a Polignano a mare e oggi diffuso in diverse località della Penisola. Il creatore di tutti i panini Lucio Mele è tornato a Manfredonia, ma l'idea, mettere il mare dentro un panino - al secondo posto tra i migliori del mondo nella classifica di Time Out - fin da subito si è rivelata vincente, grazie alla qualità e alla bontà della proposta. Il menu è vario e intrigante. Altra sede in via Andrea Solari 12.

Pescaria - via N. Bonnet, 5 - 02 6599322 - pescaria.it

Bistrot Pedol



Il nome è quello della storica pescheria, in attività da oltre novant'anni e oggi evolutasi grazie all'imprenditore Ugo Cosentino e alla collaborazione con lo chef Franck Businelli. I prodotti arrivano dalla casa madre, per cui su freschezza e qualità non si discute. Qui al Mercato Centrale c'è uno spazio curato con bancone assortito, dove è esposto il pesce - secondo disponibilità e stagione - da farsi preparare a piacere ai piatti di gastronomia fino ai crudi. Da mangiare in loco, per asporto o delivery. Frequenti serate a tema.

Bistrot Pedol - Mercato Centrale Milano - via G. B. Sammartini, 2 ang. p.zza IV Novembre - 389 6453426 - mercatocentrale.it

Polpo



La nuova apertura dello scorso anno inaugurata dalla coppia **Viviana Varese** (oggi in forze al Passalacqua sul lago di Como e qui a Milano nel format "ribelle" Faak) e **Ritu Dalmia** è nata come "un bar-trattoria vivace, aperto sia per l'aperitivo che per cena". Il pesce domina il menu ricco di proposte (una cinquantina, comprese quelle vegetali), semplici e gustose, mediterranee e con una grande sezione di crudi. Non manca una carta di tapas per accompagnare i calici di una buona cantina, al posto della cena. L'ambiente è molto piacevole, con un blu anni '80 a caratterizzare la sala e il dehors.

Polpo - via Melzo, 9 - 02 84572974 - polpopesce.it

A' Riccione

I fratelli abruzzesi Beppe e Dante Di Paolo hanno salvato un ristorante "di pesce" degli anni '60 e '70 creando un bistrot e rimettendo in assetto i due piani alti del Brian & Barry Building, per farne una terrazza modaiola il giusto. Il menu è nei secoli fedele, nel nome della semplicità e **della (grande) materia prima**: crudi e ostriche, paste fatte in casa con ragù ittici, fritti (eccellenti) e pesce (pure di pezzatura notevole) nelle ricette classiche. Ora oltre alla casa madre, al Bistrot con pescheria in via Procaccini e alla Terrazza succitata, **c'è stato il primo sbarco al mare a Santa Margherita Ligure** per la stagione 2024.

A' Riccione - via T. Taramelli, 70 - 02 683807 - ariccionemilano.it

La Risacca 6



In auge da oltre quarant'anni e amato oltre che da un folto pubblico di habituè anche da personaggi del business e del jet set, deve la sua meritata fama a un ambiente elegante ma soprattutto a **una proposta ittica classica quanto valida**: crudi, grigliate, frittore, declinati in base alla stagione e alla disponibilità della materia prima. Da non perdere carpacci e tartare, così come il prelibato polpo e patate. Vini adeguati.

La Risacca 6 - via Marcona, 6 - 02 55181658 - osterialarisacca6.it

Premiata Pescheria Spadari

Dall'alto dei suoi 90 anni di attività, **Spadari è un indirizzo storico del centro**. Longevo, è vero, ma sempre al passo con le esigenze della clientela, infatti oltre a essere pescheria offre ristorazione di livello, forte di una materia prima sempre freschissima e di prim'ordine. Per la cena è previsto un menu di tutto rispetto, con piatti signature della casa, proposte del giorno e una bella scelta di vini. Molto comoda la consegna a domicilio.

Premiata Pescheria Spadari - via Santa Maria Valle, 2a - 02 878250 - pescheriaspadari.it

Tunas Milano



Pescheria, bistrot, gastronomia: un bel progetto all'insegna della **sostenibilità** e del **zero spreco** (i prodotti invenduti sono donati ad associazioni di beneficenza) nato dall'idea di tre amici con una smodata passione per il mare. Si compra, sia "in purezza" che piatti di

gastronomia, si ordina a domicilio e si mangia: impepata di cozze, insalata di mare, tagliatelle del pescatore, frittura (gluten free) e ovviamente plateaux di crudi, tartare, carpacci. Vini adeguati.

Tunas Milano - via G. Fiamma, 6 - 02 23183769/324 7432165 - tunasmilano.it

Osteria da Zio Nini

Tavoli vicini, ambiente chiassoso, pareti dipinte, reti da pesca appese, il banco del pesce all'ingresso. Nini è un'osteria/friggitoria con il menu su un cartoncino e le tovaglette di carta, **ideale se non badate alle formalità ma puntate dritti alla sostanza**. Tra i crudi ricci, scampi, gamberi, cozze, ostriche, fasolari, capesante, poi orecchiette con cime di rapa, cozze e vongole, chitarra "alla fantasia dello zio", frittura mista, tutto in porzioni molto generose e a prezzi popolari.

Osteria da Zio Nini - via Tibullo, 10 - 02 33490988

Foto di copertina Premiata Pescheria Spadari

[da Gambero Rosso Video](#)