

Sapore di mare & the city, in quali ristoranti di pesce “tuffarsi” a Milano

mitomorrow.it/gustami/mare-ristoranti-di-pesce/

June 25, 2024

pradivino

“Se Milano avesse il **mare**”. L’adagio ricorrente, impossibile da immaginare se non ricorrendo a immagini create con l’intelligenza artificiale, potrebbe dirsi pienamente “vero” se ci concentrasse soltanto sulla cucina di mare. A Milano in [via Lombroso](#), infatti, c’è il [mercato ittico](#) all’ingrosso più grande d’Italia che è anche tra i più moderni d’Europa: un’area di 11mila metri quadrati riservata agli addetti ai lavori che, però, il sabato dalle 9.00 alle 12.30 è aperta anche al pubblico.

La vasta scelta di mare a Milano

Non è una sorpresa, quindi, la qualità dell’offerta di moltissimi dei ristoranti cittadini che concentrano i loro menù su pesce, crostacei e affini con proposte per tutte le tasche. Sono tanti i mercati milanesi dove ci si imbatte in pescherie e bistrot a base di pesce. Al [Mercato Centrale Milano](#) c’è il *Bistrot Pedol* che offre plateau, crudité, fritti della storica omonima pescheria nata nel 1929 nel mercato di piazza Wagner dove è ancora presente. Al [Mercato Comunale di Isola](#) di piazzale Lagosta, da *Piscarius* è possibile comprare pesce fresco, ma anche consumare (o portare a casa già pronti) i piatti del giorno.

Tra i ristoranti di pesce storici ci sono [Al Porto](#), inaugurato nel 1967 in piazza Cantore dove sorge un ex casello daziario, che offre i piatti tipici della Versilia. Si respira aria di Sardegna alla *Trattoria del pescatore* di via Atto Vannucci, aperta nel 1976 e diventata una sicurezza per gli amanti della cucina di mare. In piazza Gramsci, in zona Sempione, c’è il ristorante *Da Giulia* (noto per la vittoria del format Tv Quattro Ristoranti come “Miglior Ristorante di pesce di Milano”) che si concentra su piatti con pescato dei mari di Puglia e di Sicilia. Sono cresciute anche le pescherie con cucina: esempi sono *Pescatorum* in via [Solarì](#), *Tunas* in via Fiamma e *Pescheria Gelmetti* in via Vitruvio. Non mancano i locali che uniscono eccellenza

e glam, come *Langosteria*, in versione cucina in via Savona e bistrot in via privata Bobbio, *La Risacca* di via Marcona, e i tre di *A' Riccione*: restaurant in via Taramelli, bistrot in via Procaccini, e Terrazza al 9° e 10° piano del The Brian&Barry Building in piazza San Babila.

Le tre parole di oggi? Scoprite in newsletter!

I TRE DA NON PERDERE

ASSUNTA MADRE



Arriva dal mercato di [via Lombroso](#) il pesce che viene servito freschissimo ogni giorno da *Assunta Madre*, enclave milanese della casa madre di via Giulia a Roma. In cucina spignatta e, soprattutto, sfiletta alla perfezione (provare il Carpaccio di scorfano alla mediterranea per credere) lo chef Antonio Lignini, già al Four Season di Milano con Sergio Mei. I suoi piatti sono l'essenza della semplicità e dell'esaltazione della materia prima il cui sapore è amplificato, ma mai coperto, dai condimenti d'accompagnamento. All'ingresso il banco del pesce permette di rendersi conto direttamente della qualità del pescato al quale si affiancano scampi e gamberi di Mazara del Vallo e diverse qualità di ostriche italiane, francesi e irlandesi. L'ambiente, che si articola su tre piani, è elegante e richiama gli arredi degli yacht di lusso. Privé e grandi sale coesistono. Prezzi adeguati al contesto.

Via Vittor Pisani, 2

M3 Repubblica

Aperto dal lunedì al sabato dalle 19; chiuso la domenica

02.67.06.138 – 339.72.86.270

E-mail: booking.milano@ristoranteassuntamadre.it

@assunta_madre_official

TOMMY HILFGER CAFÈ



Non c'è soltanto la cucina di pesce al *Tommy Hilfiger Café* che torna con una nuova veste gastronomica, ma sono i piatti di mare che attirano l'attenzione nel nuovo corso del locale firmato dell'imprenditrice gastronomica Martina Lucattelli, proprietaria e fondatrice di Gesto Milano e Martas Nature Bar. Aperto dal mattino alla sera, al Tommy Hilfiger café, che s'inoltra in un giardino dove trascorrere le serate d'estate, si possono gustare selezioni di ostriche, crudi di pesce e crostacei che nulla hanno da invidiare a quelli di altri blasonati locali. Da provare la Catalana di pesce bianco con pomodoro camone, cipolla, pepe rosa e lime, lo Sgombro caramellato con melassa di melanzana, arachide e aneto, e il Panino di mare con polpo. In funzione c'è il barbecue su cui vengono cotte anche le cozze. Prezzi accessibili, si può anche abbinare un solo piatto con cocktail e vini al calice (da 8 a 12). Cucina aperta fino alle 23.30.

Piazza Oberdan, 2A

M1 Porta Venezia

Aperto da martedì alla domenica dalle 10.00 alle 00.00

@tommyhilfigercafe

PISCO CUCINA DI MARE



Il pesce è protagonista all'ombra dell'Arco della Pace da *Pisco Cucina di Mare*. Qui ad accogliere e consigliare gli ospiti è Enrico Caddeo, ex ristoratore oggi maître appassionato. La proposta gastronomica si articola su crudi, preparati in un banco a vista separato dalla cucina, e piatti cucinati. Tra i crudi, disponibili tutto l'anno, spiccano diversi tipi di ceviche, patrimonio della cultura sudamericana dei titolari del gruppo Dorrego, in cui il pescato mediterraneo è insaporito con leche de tigre, mais e salse esotiche. Ai piatti caldi c'è lo chef Diego Macchi a mettere il suo tocco: da provare la Piovra croccante con melanzane, crema di burrata, pomodorini confit e nero di seppia, le Linguine Oro Verrigni all'astice sgusciato e il Risotto ai gamberi rossi, creme fraiche al limone ed emulsione di crostacei. Fatevi consigliare dallo stesso Enrico per i vini la cui selezione spazia anche su etichette internazionali.

Via Agostino Bertani, 16

02.33.60.50.57

Tram 1

Aperto da lunedì a domenica dalle 19.00 alle 00.00, sabato e domenica anche a pranzo dalle 12.00 alle 15.00

@piscocucinadimare

- Tags
- [sulnumero](#)