

A Milano ha aperto un ristorante con un menu che cambia ogni giorno

2night.it/9ed024-/milano-apre-raw-restaurant.html

March 7, 2025



Raw Restaurant apre in Corso di Porta Romana 45, a Milano. Il locale nasce con l'idea di valorizzare la materia prima, proveniente in gran parte dai **Mercati Generali** di Milano e da produttori selezionati. Alla guida del progetto ci sono Petra Cucci, Fiorina di Francesco e Antonio Catalano. “Non vogliamo inventarci nulla di nuovo, solo usare il meglio degli ingredienti che si trovano in commercio” spiegano gli ideatori. L'apertura ufficiale è prevista per il 10 settembre 2024.

Il progetto Raw inizia due anni fa con l'idea di aprire un box all'interno dei **Mercati Generali** di Milano, in **via Lombroso**. “Poi tra lungaggini burocratiche e la paura che fosse troppo lontano per la clientela abbiamo deciso di trovare questo spazio, con un target importante per noi”

racconta Petra Cucci. Il locale nasce dalla ristrutturazione di un negozio di telefonia e ospita una cucina a vista su strada e uno chef's table con cinque posti, per un totale di 35 coperti.

In cucina c'è lo chef Enrico Ferrari, con esperienze in ristoranti come Uliassi a Senigallia ed Eligo a Losanna. “Grazie alla posizione di Antonio abbiamo accesso a tutta la materia prima dei **Mercati Generali**, fresca e di qualità. Il 99% arriva da lì: verdure, carne, pesce, frutta. Mentre il lavoro che facciamo con lo chef è quello di andare a sviluppare altre categorie merceologiche che non arrivano dal mercato andando a scovare piccoli produttori” spiega il team. Tra le collaborazioni ci sono il Consorzio Vacche Rosse di Reggio Emilia per i formaggi, Marco D'Oggiono per i salumi e l'Acetaia Estense per l'aceto balsamico.

Il menu cambia quotidianamente in base alla disponibilità degli ingredienti. “Se vogliamo un risotto ai porcini ma in quel momento ci dicono che è meglio qualcos'altro, cambiamo senza alcun preconcetto” spiegano dallo staff. A pranzo vengono proposti piatti leggeri e veloci, tra cui lievitati come la pizza farcita. A cena, oltre alla carta, è disponibile un menu degustazione di sei portate chiamato Carpe Diem.

Tra i piatti, l'antipasto Scarpetta combina insalata di pomodori e fragole con gelato al pane e olio, mentre il tuorlo d'uovo alla carbonara viene servito con pancetta di Marco D'Oggiono. I primi variano, ma includono risotti e paste come le linguine con latte di cocco, peperone crusco e provolone. Tra i secondi, verdure cotte alla brace e piatti a base di carne e pesce, introdotti gradualmente.

Crediti foto copertina: dalla pagina facebook di Raw.

Vuoi conoscere tutti i migliori eventi nella tua città? Iscriviti alla newsletter!

[ISCRIVITI](#)

