

Un giovane chef approda al ristorante Mimmo Milano

Andrea Marinello, new entry dello storico locale, propone una cucina mediterranea e salutista.

di CRISTIANA CECI 28/09/2018



Courtesy photo



Sorge in un'oasi appartata di Porta Venezia, un'ansa quieta nel cuore di un quartiere vivace, uno di quegli angoli di Milano che incantano: è il ristorante Mimmo, storica insegna che ora **rinnova il menu**, per mano dello chef, recente new entry. **Andrea Marinello** ha venticinque anni, ma è nel settore già da tempo, con esperienze formative anche all'estero, tra Svizzera e **Bilbao** (all'Azurmendi, tre stelle Michelin).



Lo chef Andrea Marinello, 25 anni.
Courtesy photo

da un olio ragusano”, ci dice), partecipa appieno al concerto dei piatti. Il carpaccio di **gamberi rossi di Mazara** è servito su una crema al lime, mentre una crema di patate al coriandolo accoglie un polpo cotto a **bassa temperatura**, “una tecnica che prediligo”.



Carpaccio di gamberi rossi di Mazara su crema al lime.

Courtesy photo

Sono proposte light e salutiste, con attenzione alle combinazioni alimentari, il che non esclude qualche intervallo più sontuoso come gli **agnolotti** al carbone vegetale ripieni di ossobuco su una salsa allo zafferano. Il risotto alla zucca, amaretto e caviale di **tartufo delle Langhe** ha un gradevole sapore dolcesalato. La carta comprende poi il filetto, per i tradizionalisti, e all'opposto piatti intriganti new generation quali gli **spaghetti alcalini** alla crema di pistacchio, polvere di peperoncino e scorza di lime.

PUBBLICITÀ



Spaghetti alcalini con crema di pistacchio, polvere di peperoncino e scorza di lime.

Courtesy photo

PUBBLICITÀ - CONTINUA A LEGGERE DI SEGUITO

Il dolce assaggiato da chi scrive è stato pure il più apprezzato: un gelato/sorbetto al limone



del locale all'insegna di travi a vista, un caminetto in sala, lumi in stile country vintage e tanto **bianco**, fino al soppalco che ospita tavoli più intimi.



Gelato al limone in olio da cultivar Coratina.

Courtesy photo

Ambiente domestico con raffinatezza, ulteriormente scaldato dalla simpatia del patron **Domenico Di Vivo**; il secondo piano ospita il ristorante, mentre al pianoterra si apre il bar con affaccio su un delizioso **dehors** protetto da piante verdi.