



## Rovagnati Bistrò Italiano, a Milano inaugurato il secondo locale del marchio brianzolo

**Rovagnati Bistrò Italiano, Milano si arricchisce del secondo locale dell'azienda brianzola dove i salumi vengono proposti in raffinati e gustosi abbinamenti gourmet.**



L'esterno del Rovagnati Bistrò Italiano a Milano, in Corso Garibaldi, 41 (Foto © Rovagnati)

La **ristorazione di Milano** si è arricchita di un nuovo spazio sfizioso e raffinato adatto a trascorrere brunch, pause pranzo, merende o aperitivi. In Corso Garibaldi 41, infatti, ha inaugurato [Rovagnati Bistrò Italiano – Milano](#), il secondo locale della famosa azienda brianzola che produce salumi e che ha puntato su piatti esclusivi della tradizione italiana, in un contesto giovane e accattivante.

Con questa nuova avventura, la solida realtà [Rovagnati](#) – sinonimo di autenticità e tradizione – si presenta al pubblico con un'immagine nuova che esorti ad utilizzare i propri prodotti, apprezzati per l'alta qualità ed espressione del miglior *made in Italy*, come ingredienti di ricette particolari.

## Rovagnati Bistrò Italiano, Milano – Corso Garibaldi: il locale



L'interno del Rovagnati Bistrò Italiano, Milano Corso Garibaldi, 41 (Foto © Alessandra Barbazza).

L'azienda brianzola "apre le porte" al cliente in modo chiaro e diretto: una location essenziale ma accogliente, arricchita da vetrine espositive e dalla **cucina a vista** (una novità assente nel primo bistrò di Piazza XXV Aprile) in modo da esaltare e promuovere l'eccellenza dei salumi ed il loro utilizzo. Un ampio banco caffetteria e dolciario completa l'esperienza al secondo **Rovagnati Bistrò Italiano**.

Appetizer, taglieri, piatti freddi e caldi, panini gourmet e tanto altro esprimono una "filosofia" gastronomica che ha le proprie radici nella tradizione italiana ma reinterpretata in chiave originale. Anche in questo secondo bistrò meneghino, i protagonisti assoluti sono i **salumi Rovagnati**. Con creatività e sapienza, essi vengono accostati a materie prime di qualità, lavorate in modo consapevole e attento, dando origine ad una proposta culinaria ricca di varietà e sapori, con un menù che cambia in base alla stagionalità degli ingredienti.

**La nostra degustazione:**



Tradizione, ricercatezza e innovazione nel menù del Rovagnati Bistrò Italiano (Foto © Alessandra Barbazza).

Tante le prelibatezze che componevano il menù della grande festa di inaugurazione del 9 febbraio. Tra queste:

- Shot di crema di zucca, con Capocollo Riserva Rovagnati, nocciole e zenzero
- Cucchiaino di melanzana, Arrosto di Tacchino Snello e maionese alla menta
- Farinata con Jamon Serrano
- Tartare di rape rosse, Salame Napoli e Salame Milano
- Nido di pasta fresca gratinato al forno con Gran Biscotto e mozzarella
- Cotoletta di Gran Biscotto.

La nostra esperienza multisensoriale, inizia con la degustazione verticale di uno dei piatti più innovativi e particolari: la **delicata crema di zucca**. Dalla consistenza quasi impalpabile, cela in sé croccanti nocciole e note salate conferite dal **Capocollo Riserva**.

Il secondo assaggio è la melanzana, cotta sapientemente nella sua buccia, con **Arrosto di Tacchino Snello** (il prodotto Rovagnati che ha spopolato nel settore dei salumi “benessere” di suino) e una delicata maionese *vegana* alla menta, una sorta di irresistibile “provocazione”.

La **farinata** ben realizzata, si accosta al **Jamon Serrano** saporito e avvolgente; creativa e di notevole gusto, la **tartare di rape rosse cotte sottovuoto e battute a coltello**, con Salame

Napoli e Salame Milano: le rape rosse, di solito poco gradite e apprezzate, sono preparate in modo innovativo e prelibato e si prestano ottimamente ai diversi gradi di sapidità del salame.



Alcuni appetizer presentati all'inaugurazione del Rovagnati Bistrò Italiano di Milano (Foto © Alessandra Barbazza).

Cuore fondente e sentore affumicato sono gli aggettivi giusti per descrivere il **nido di pasta fresca gratinato al forno**. Un primo piatto caldo che, al suo interno, nasconde cremosa besciamella, filante mozzarella e il **Gran Biscotto**, il prosciutto cotto più venduto in Italia, che sprigiona un gusto e un aroma inconfondibili.

E proprio a Milano, Rovagnati propone la sua **cotoletta Gran Biscotto**. Un piatto in cui l'azienda crede molto, che ha studiato e creato nel dettaglio. La panatura, croccante e dorata, ed il prosciutto cotto si **"avvolgono"** in un prodotto morbido, asciutto, di qualità e saporito.

Creatività ed innovazione sono gli ingredienti che conferiscono alla qualità e all'eccellenza dei salumi Rovagnati quel gusto in più.

**Rovagnati Bistrò Italiano**  
**Corso Garibaldi 41 – Milano**  
**Aperto dal martedì alla domenica dalle 10 alle 22**  
[www.rovagnatibistro.it](http://www.rovagnatibistro.it)

**Data di creazione**  
10/02/2017

**Autore**

alessandra-barbazza