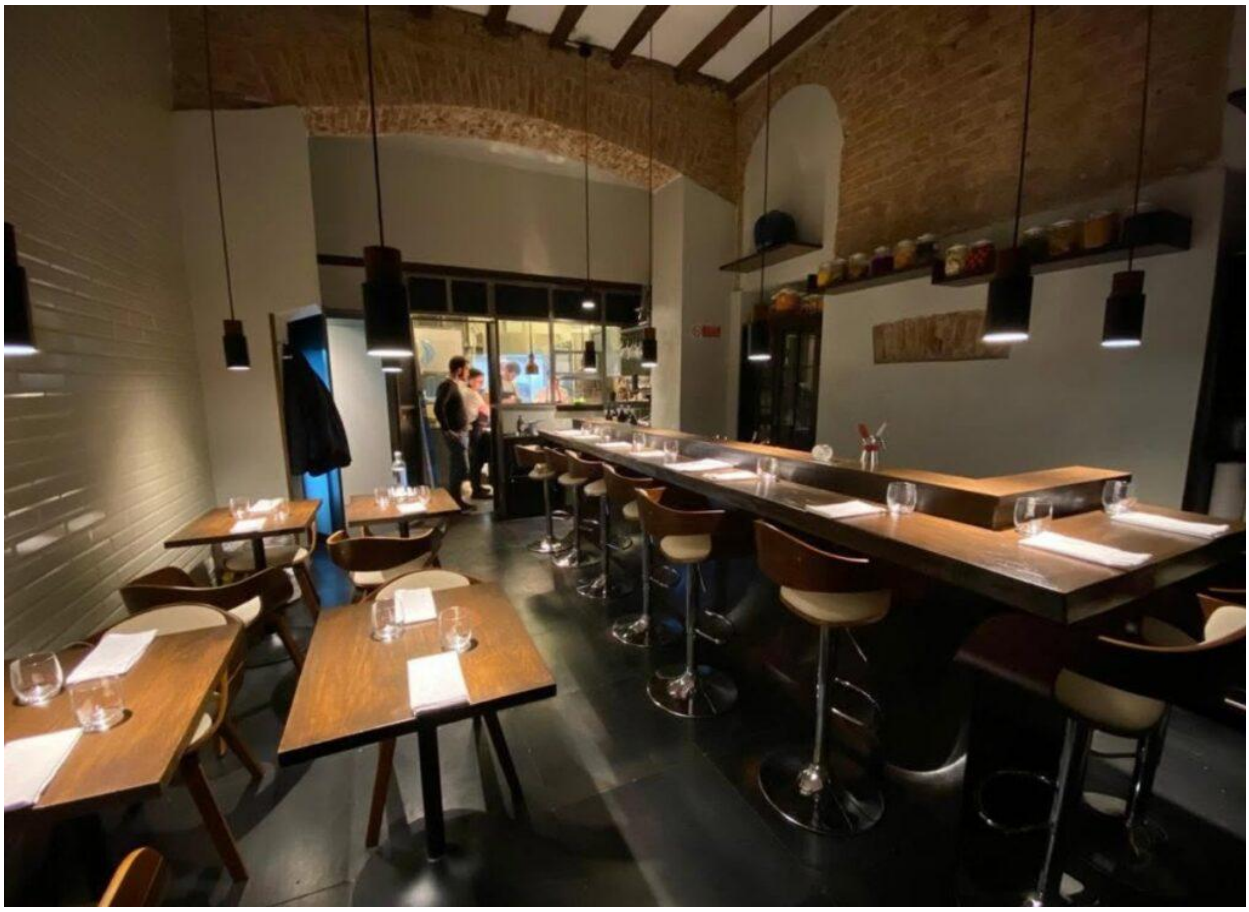
BITES Milano, la cucina di Andrea Baita che esce dagli schemi

Nel cuore di Porta Venezia, un ristorante con appena diciassette coperti propone una cucina contemporanea costruita su fermentazioni, cotture alla brace e influenze raccolte nei suoi viaggi

In una Milano ricchissima di locali di ogni tipo, ce ne sono alcuni che cercano di presentare una proposta distintiva. Si trova lontano dalle insegne appariscenti e dai grandi numeri, in un angolo raccolto di Porta Venezia dove diciassette coperti sono sufficienti per dare forma a un progetto gastronomico dalla forte personalità.

È qui che nasce **BITES Milano**, ristorante aperto nel 2019 dallo chef **Andrea Baita** e ispirato al manifesto "*Eat Outside The Box*", una dichiarazione d'intenti e un invito ad abbandonare aspettative e convenzioni, lasciandosi guidare da una cucina che nasce dall'incontro tra esperienze, viaggi, tecniche e culture gastronomiche differenti.



La sala del BITES a Milano (Foto © Ufficio stampa).

Dal menu a sorpresa all’evoluzione di BITES

La storia di BITES è quella di un’idea che ha saputo reinventarsi. Il progetto prende vita alla fine del 2019 con un format ispirato ad alcune delle più innovative tavole nordiche, come il celebre **Fäviken**: un’unica seduta serale, menù completamente a sorpresa e un’esperienza immersiva. Un esperimento durato appena tre mesi e interrotto dalla pandemia che ha costretto a ripensare completamente il modello.

Terminata l’emergenza sanitaria e conclusa la collaborazione con il socio fondatore, Baita ha scelto di dare una nuova direzione al ristorante.

> «L’idea iniziale è rimasta la stessa, ma oggi volevamo essere più aperti e accessibili», racconta lo chef.

Così il locale si è trasformato in una proposta più flessibile, con **tre percorsi degustazione** e una carta che permette anche di costruire liberamente il proprio viaggio gastronomico. Un cambiamento che non ha modificato l’identità del progetto, ma l’ha resa più matura.

Lo chef Andrea Baita (Foto © Ufficio stampa).

La cucina di Andrea Baita come racconto di viaggio

Il percorso professionale di Andrea Baita, passato da cucine come Pont de Fer, **28 Posti**, **Felix Lo Basso** e **Seta**, emerge in una cucina tecnicamente solida ma libera da qualsiasi etichetta.

Le influenze francesi si intrecciano con la sensibilità giapponese, mentre suggestioni asiatiche e peruviane convivono con ingredienti italiani selezionati con attenzione. Ogni viaggio diventa una fonte di ispirazione: ingredienti annotati sul telefono, sapori scoperti lontano da casa e ricordi gastronomici vengono rielaborati fino a trovare una collocazione coerente nel menù.

La **carta cambia seguendo la stagionalità**, ma mantiene una cifra stilistica riconoscibile: fermentazioni, acidità calibrate, uso della brace e un costante gioco di consistenze. Più che sorprendere con effetti speciali, la cucina cerca di costruire un equilibrio tra tecnica e istinto, anche se in alcune preparazioni la ricchezza di elementi rischia talvolta di sovrapporre i sapori.

Dallo sgombro al risone: i piatti che convincono di più

Tra gli assaggi più richiesti spicca lo *Sgombro Shimesaba con piselli, latterini, yuzukosho, kefir e menta*, piatto manifesto del ristorante: la marinatura in tre fasi regala profondità al pesce, mentrele note lattiche, vegetali e agrumate si integrano senza perdere freschezza.

Sgombro Shimesaba con piselli, latterini, yuzukosho, kefir e menta (Foto © Ufficio stampa).

La componente vegetale è probabilmente quella in cui la cucina di Andrea Baita raggiunge il maggiore equilibrio. Il Lattughino con pinoli, umeboshi e mandorla convince per pulizia e intensità, mentre la Zucchina trombetta con melanzana, uvetta, anacardi, aglio orsino e limone arrosto dimostra come ingredienti semplici possano acquisire profondità grazie a tecniche di lavorazione accurate.

Tra i primi, il più rappresentativo della filosofia dello chef è il *Risone con estratto di pomodoro ramato, kimchi, olio all'alloro e anemoni di mare*. È il piatto che Andrea Baita considera oggi il più identitario: un equilibrio insolito tra acidità, iodio, fermentazione e aromaticità, capace di sintetizzare il desiderio di uscire dagli schemi senza rinunciare alla coerenza gustativa.

Risone con estratto di pomodoro ramato, kimchi, olio all’alloro e anemoni di mare (Foto © Ufficio stampa).

Tra i secondi, la *Quaglia* accompagnata da seppia, fagiolini, cipollotto e ginepro racconta l’incontro tra terra e mare che attraversa l’intero menù, mentre per chi desidera una portata extra il *French toast con quaglia confit, tartara di peschiole ed erba cipollina* rappresenta un divertissement tecnico e goloso.

Quaglia con seppia, fagiolini, cipollotto e ginepro (Foto © Ufficio stampa).

La stessa cura si ritrova nei dessert. Particolarmente riuscita la *Bavarese al passion fruit con noci pecan, cocco e lavanda*, dove la nota floreale accompagna senza mai prevalere, chiudendo il percorso con leggerezza. Interessante anche la *Tartelletta al rabarbaro, caffè, shiso rosso, verbena e ribes*, costruita su un raffinato equilibrio tra acidità, aromaticità e tostature.

Nel complesso, la cucina di BITES dimostra una personalità riconoscibile. Non tutti gli esperimenti raggiungono la stessa efficacia ma quando tecnica, materia prima e misura trovano il giusto equilibrio, il risultato convince pienamente. È soprattutto nelle preparazioni vegetali, nel Risone e nei dessert che la cucina esprime il meglio della propria identità.

Diciassette coperti e un servizio che mette a proprio agio

L’esperienza da BITES inizia con un semplice “ciao”. Niente formalismi, nessuna distanza studiata: il tono è quello di una casa che accoglie amici.

Con soli diciassette coperti, di cui nove affacciati direttamente sul bancone della cucina, il ristorante privilegia il dialogo continuo tra sala e ospiti. Andrea Baita, riservato ai fornelli, lascia che siano soprattutto i suoi piatti a raccontarlo. In sala, invece, **Camilla Cogliati** accompagna ogni portata con il racconto dei vini, dei sake e dei produttori, trasformando il servizio in una conversazione naturale.

> «Ci interessa capire chi abbiamo davanti», spiega **Camilla**. «Facciamo domande, ascoltiamo e costruiamo l'esperienza intorno alla persona. Vogliamo che la serata venga ricordata non solo per quello che si è mangiato, ma anche per come ci si è sentiti».

Il risultato è un ambiente internazionale, vivace e sorprendentemente animato, dove il sottofondo delle conversazioni diventa parte integrante dell'esperienza.

Una carta dei vini pensata per chi ama scoprire

La filosofia "*Outside The Box*" prosegue nella carta delle bevande. La cantina conta **oltre cento etichette**, con particolare attenzione ai piccoli produttori italiani e francesi, affiancati da bottiglie provenienti da Paesi meno presenti nelle carte tradizionali, come Georgia, Australia, Sudafrica e Paesi Baschi.

Accanto al vino trovano spazio sake, fermentati e proposte analcoliche. Non esiste un pairing immutabile: ogni abbinamento viene costruito in base al menù e soprattutto alla persona seduta al tavolo.

Le bottiglie cambiano frequentemente, così da offrire nuove scoperte anche ai clienti abituali. Dietro ogni bottiglia c'è una storia di persone, territori e filosofia produttiva che arricchisce il valore del calice. Lo stesso vale per gli ingredienti della cucina: conoscere chi produce un formaggio, un ortaggio o un vino significa creare un legame emotivo che rende il gusto ancora più memorabile.

BITES Milano: una tavola che segue una strada personale

BITES non è un ristorante pensato per chi cerca rassicurazione o cucina tradizionale. È piuttosto un laboratorio gastronomico in continua evoluzione, dove tecnica, viaggi e curiosità si incontrano in un ambiente informale e conviviale.

L'essenzialità della mise en place lascia spazio ai piatti, mentre la cucina invita a uscire dagli schemi senza mai perdere di vista il piacere della tavola. Un indirizzo che continua a crescere seguendo la stessa idea con cui è nato: trasformare ogni cena in un'esperienza di scoperta, da vivere con la mente aperta e il desiderio di farsi sorprendere.

Ristorante BITES Milano
Via Lambro, 11 – Milano (MI)
Tel. +39 351 866 8452 | https://www.bitesmilano.net/

Data di creazione
23/07/2026
Autore
sara-panizzon