Carnissage a Milano: grandi tagli e dry aging nel cuore di Brera

Il ristorante fondato da Martino Uzzauto punta su selezioni internazionali, dry aging e su un ambiente dal forte carattere architettonico. Dopo Milano, il format sbarca anche in Sardegna

A pochi passi dal cuore di Brera, tra i quartieri più iconici e cosmopoliti di Milano, il ristorante Carnissage si è ritagliato uno spazio riconoscibile nel panorama gastronomico milanese grazie a una proposta costruita attorno alla carne e a un ambiente dal forte impatto estetico.

Aperto da poco più di un anno da **Martino Uzzauto**, il locale propone una cucina incentrata sui grandi tagli internazionali e sul dry aging, lavorando su tecnica, materia prima di qualità e cura degli spazi.

L’apertura di una seconda sede a Poltu Quatu, in Sardegna, testimonia la volontà di sviluppare un format che trova nella carne il proprio elemento distintivo.

Il fondatore Martino Uzzauto (Foto © Ufficio stampa).

Design e atmosfera: Brera come scena culturale

Lo spazio, progettato dall'architetto **Annalisa Marzorati**, nasce dalla riconversione di un ex istituto bancario in un ambiente essenziale e materico. Il linguaggio architettonico è dominato dal marmo Biancone di Orosei, lavorato su superfici, tavoli e dettagli, creando un continuum visivo che definisce l'identità del luogo. Archi rivestiti in mosaici metallici, velluti bordeaux, bronzo brunito e luci firmate Carlo Colombo per Penta Light costruiscono un equilibrio tra scenografia e intimità.

Anche la dimensione artistica è parte integrante del progetto: nella sala privata, opere selezionate in collaborazione con la Cardi Gallery instaurano un dialogo diretto con lo spazio e la sua matericità. L'atmosfera è completata da una componente musicale discreta, pensata per accompagnare l'esperienza senza sovrastarla, coerentemente con l'idea di ristorante come luogo di immersione più che di semplice consumo.

Lo spazio è stato progettato dall’architetto Annalisa Marzorati (Foto © Ufficio stampa).

La selezione delle carni e il lavoro sulle frollature

Alla base del progetto c’è una **selezione rigorosa di carni internazionali** di altissimo livello, che includono razze come Rubia Gallega, Wagyu australiano e spagnolo, Black Angus, Marchigiana, Danese e Simmental. Le frollature possono spingersi fino a diversi mesi, con l’obiettivo di sviluppare complessità aromatica, tenerezza e profondità gustativa.

La frollatura assume importanza anche nel rapporto con il cliente che può osservare il processo di maturazione attraverso le celle dedicate.

Le carni sono di provenienza internazionale (Foto © Ufficio stampa).

Cosa si mangia da Carnissage

Uno degli elementi più caratteristici del locale è il “**Caveau**”, nome che richiama la precedente destinazione d’uso dell’edificio. È qui che avviene il processo di dry aging, all’interno di celle a umidità controllata realizzate su misura, visibili agli ospiti.

La cucina, completamente aperta sulla sala, consente di seguire le diverse fasi del lavoro della brigata, mentre il cocktail bar contribuisce a completare l’offerta con abbinamenti studiati per accompagnare i piatti.

L’esperienza inizia con un pane particolarmente curato, servito con **burro montato** e sale Maldon, un benvenuto semplice ma ben eseguito che anticipa l’attenzione riservata alle materie prime.

Pane con burro montato e sale Maldon (Foto © Ufficio stampa).

Tra gli antipasti figurano il *carpaccio con citronette*, i *gyoza di Wagyu* e l'*insalata di carciofi*. Naturalmente è la carne a rappresentare il fulcro del menu, con tagli selezionati, lunghe frollature e cotture alla brace che valorizzano le caratteristiche delle diverse razze. Il menu comprende anche primi piatti e ottimi dolci.

Il menu spazia dagli antipasti ai dolci (Foto © Ufficio stampa).

Altre proposte della carta di Carnissage (Foto © Ufficio stampa).

La carta dei vini può crescere ancora

Se la selezione delle carni rappresenta uno dei principali punti di forza del ristorante, la **carta dei vini** appare invece meno ambiziosa rispetto al posizionamento del locale.

La proposta enologica, pur offrendo etichette interessanti, non raggiunge ancora lo stesso livello di profondità e personalità espresso dalla cucina. Un aspetto sul quale Carnissage dispone di ampi margini di crescita, soprattutto considerando il target internazionale e l’attenzione dedicata ai dettagli che caratterizzano il progetto.

Da Milano alla Sardegna: l’apertura di Poltu Quatu

Dopo il debutto milanese, Martino Uzzauto ha scelto di portare **Carnissage anche in Sardegna**, aprendo una seconda sede a Poltu Quatu (OT), una delle località più frequentate della Costa Smeralda durante la stagione estiva.

Il nuovo locale ripropone l’impostazione sviluppata a Milano, mantenendo al centro la selezione delle carni provenienti da allevamenti internazionali, dalla Galizia all’Australia, e il lavoro sulle frollature.

A cambiare è soprattutto il contesto. Se Brera rappresenta una cornice urbana e raffinata, Poltu Quatu si inserisce in un ambiente più informale e votato alla convivialità. La programmazione musicale, con DJ resident e serate dal vivo, accompagna l'attività del ristorante e contribuisce a definire l'atmosfera del locale.

L'apertura in Sardegna rappresenta il primo passo di una crescita che punta a consolidare l'identità di Carnissage, fondata sulla qualità della materia prima, sulla cura degli ambienti e su un'dea di ospitalità che trova nel Mediterraneo il proprio contesto naturale.

RISTORANTE CARNISSAGE
Via Varese, 4 – Milano
Telefono +39 02 2222 0081 | carnissage.com

Data di creazione
23/06/2026
Autore
salvatore-ognibene