



## Quando un panino diventa icona: De Santis scrive un nuovo capitolo della sua storia a Brera

*De Santis, storica paninoteca dal 1964, debutta in zona Brera con un ristorante che unisce sapori genuini e design modernista*

Dal 1964, De Santis è sinonimo di **panino gourmet a Milano**. Nato dall'intuizione di **Dina e Renzo De Santis** in un piccolo locale in Corso Magenta, il brand ha rivoluzionato la ristorazione veloce introducendo pasti rapidi con ingredienti di alta qualità e ricette che hanno fatto scuola.

Oggi, con due indirizzi già consolidati, **Corso Magenta** e **Rinascente Milano Duomo**, De Santis inaugura un nuovo capitolo della sua storia con l'apertura di un **ristorante in Via Mercato 24**, nella zona di Brera. Un locale ispirato al modernismo milanese, un luogo d'incontro per residenti, professionisti e turisti.



L'interno del nuovo locale di Via Mercato, 24 a Milano (Foto © Luca Manieri).

## La storia di De Santis: dal primo panino gourmet alla Milano contemporanea e creativa

Fondato nel 1964, **De Santis** è stato il primo a introdurre a Milano il concetto di panino come piatto gourmet. Non un semplice spuntino, ma una vera esperienza gastronomica. Ogni panino, infatti, racconta un frammento della storia cittadina: dal "**Derby**" degli anni '60, omaggio alla rivalità tra Inter e Milan, al "**Blues**" degli anni '70, fino al "**Ronny**" degli anni '90, dedicato a Ronaldo. Panini che hanno nutrito generazioni di milanesi, artisti, designer e imprenditori, diventando simboli di una città in continua trasformazione anche grazie alla gestione, dal 2006, di **Angelo Moratti**, che attraverso la sua holding Angel Capital Management S.p.A, sta guidando la crescita del brand in Italia e all'estero.



Il “Derby”, uno dei panini storici di De Santis (Foto © Ufficio stampa).

## La nuova apertura in Via Mercato

Il nuovo **ristorante di Brera** presenta ampi spazi interni e un design che richiama il modernismo milanese. A dare il benvenuto è l'insegna De Santis che accoglie i visitatori in Via Mercato facendoli sentire subito a casa. Gli arredi eleganti e i colori scelti, il legno caldo e il verde intenso, richiamano la storica sede di Via Magenta, creando un legame visivo ed emozionale con le origini.



Altre immagini del nuovo punto vendita a Brera (Foto © Luca Manieri).

Le pareti sono costellate di fotografie che celebrano i simboli di Milano, trasformando il locale in un piccolo omaggio alla città. I tavolini, con ripiano in marmo chiaro, ospitano una mise en place semplice e funzionale, pensata per valorizzare l'esperienza autentica dei panini De Santis: saporiti, generosi e da gustare rigorosamente con le mani. L'obiettivo? «*Offrire un ambiente conviviale e accogliente, capace di unire tradizione e contemporaneità*», sottolinea **Silvia Rigante**, Head of Italian Market.

## La proposta gastronomica: tra icone e nuove combinazioni

Al centro della proposta gastronomica di De Santis c'è il **panino**, inteso come piatto completo e identitario.

«Il nostro pane arriva fresco ogni giorno da un fornitore che lo produce solo per noi, con una lavorazione in biga da 48 ore» – spiega **Silvia**. – «Lo riceviamo a metà cottura e lo completiamo in piastra a 280 gradi: fuori diventa croccante, dentro resta morbido e avvolge gli ingredienti».

Da qui nasce l'armonia di sapori che ha reso celebri oltre 200 ricette di panini De Santis, un patrimonio gastronomico unico che continua a crescere.

Nel nuovo ristorante di Via Mercato si possono provare i **classici più amati dai milanesi** come il *Valentino* (mortadella con pistacchio, crema di Parmigiano Reggiano e carciofini sott'olio) e il *Ronny* (prosciutto crudo di Parma DOP, brie fuso, mozzarella fior di latte, burro al tartufo bianco, limone e pepe). Accanto a loro, le proposte più richieste dai turisti come il *De Club Sandwich* (petto di pollo a bassa temperatura, pomodoro, pancetta arrotolata di San Patrignano, lattuga, uova, maionese e senape) e **alternative vegetariane** come il *Masterago* (brie fuso, caprino al vino bianco, Fontina DOP fusa, pera, rucola, salsa rosa, limone e pepe).



Il menù si arricchisce inoltre con **insalate e piatti freddi** come il *vitello tonnato* e la *tartare di carne piemontese*, oltre a taglieri di salumi e formaggi, per un'esperienza che va oltre il panino. Sfiziose anche le proposte dolci come "*Alberto*", la tartina con crema di nocciole, pera, cannella e sambuca.

«Il segreto del nostro successo», aggiunge **Silvia Rigante**, «è l'equilibrio: ogni panino deve nutrire senza appesantire, e lasciare sempre la voglia di prenderne un altro».

## La selezione delle materie prime e il beverage

La qualità delle materie prime è un pilastro fondamentale.

«Dal prosciutto crudo 24 mesi del fornitore Gallina, allevato senza antibiotici, al salame Milano che celebra la città, fino alla pancetta di San Patrignano, frutto di un progetto sociale che sosteniamo con grande orgoglio», racconta la **manager**.

Tra i prodotti simbolo, i **carciofini di Sapore di Montagna**, serviti anche da soli in degustazione insieme ad altri prodotti sottolio.

L'esperienza si completa con una **proposta beverage ricercata**, per accompagnare ogni momento della giornata: si parte dalle **bollicine Moratti**, come il Blanc de Noir Metodo Classico e il Rosé Brut, perfetti per un aperitivo in chiave milanese. La **selezione di vini bianchi e rossi** spazia dal Vermentino di Sardegna al Sauvignon del Friuli, dal Langhe Favorita al [Verdicchio dei Castelli di Jesi](#), fino ai grandi rossi italiani come Nebbiolo, Pinot Nero e Nero d'Avola.

Non mancano le **birre alla spina e in bottiglia** firmate De Santis, bionda, IPA e rossa, e una ricca scelta di **soft drink ed estratti freschi** (mango, melagrana, zenzero e limone-mela-menta) che completano la proposta per chi cerca alternative analcoliche.

A rendere unica l'offerta anche una lista di **cocktail classici e signature**: dal Gin Tonic con etichetta De Santis XO al Negroni con Bitter Fusetti, passando per l'Aperol Spritz e lo Spritz del Professore. Una drink list che unisce radici italiane e contemporaneità, perfetta per accompagnare i sapori iconici dei panini gourmet.

### La visione di Angelo Moratti per De Santis

Guardando al futuro, **Angelo Moratti** founder di Angel Capital Management S.p.A, sottolinea come il percorso di crescita di De Santis debba rimanere fedele all'identità che ha reso il brand un'icona milanese, pur aprendosi con cautela a nuove sfide in Italia e all'estero:

*«Siamo pienamente consapevoli dell'identità di De Santis, non per niente "Il panino di Milano dal 1964", e determinati a preservarla. L'anima dei nostri ristoranti è la medesima ed è dettata dal locale dove la storia di De Santis ha avuto inizio, che si trova in Corso Magenta 9 a Milano. Pur essendo "esportatori di milanesità", conosciamo l'importanza di una certa componente di adattamento locale, stando ben attenti a non snaturare in alcun modo l'essenza di De Santis. Il ristorante che si trova a Roma, all'interno di Rinascente Tritone, ad esempio, ha saputo affermarsi come punto di riferimento per i romani che vogliono degustare un panino d'eccellenza, senza compromessi rispetto alla propria identità, ma con piccoli adattamenti locali al menù (non in relazione alla lista dei panini!), e dobbiamo riconoscere che questa formula sta funzionando. Si consideri poi che molti dei clienti che frequentano i nostri ristoranti sia a Milano che a Roma sono stranieri; pertanto, in qualche modo il potenziale rispetto ad una attenta e ponderata espansione internazionale non è in dubbio».*

La qualità delle materie prime resta la stella polare anche in un'ottica di espansione:

*«È importante ricordare che la caratteristica di De Santis è che i suoi panini sono tutti preparati al momento: questo costituisce il pilastro fondante dell'esperienza gastronomica che vogliamo proporre ai nostri consumatori. L'attenzione alla qualità*

*intrinseca degli ingredienti è molto alta e questo non può cambiare anche a fronte di un'espansione ulteriore. La garanzia di De Santis è il livello qualitativo dell'ingrediente utilizzato, che in alcuni casi può anche subire un adattamento a livello locale, invero attualmente davvero minimo per quanto riguarda i nostri locali italiani, ma che potrebbe diventare più significativo a fronte di un percorso di espansione internazionale. Anche in questo caso, però, l'importante è la capacità di selezionare l'ingrediente che De Santis mette a disposizione. Abbiamo avuto recenti esperienze di aperture temporanee all'estero, Londra e Tokyo, peraltro con un ottimo riscontro da parte dei consumatori locali, e chiaramente molti degli ingredienti non potevano essere gli stessi che utilizziamo in Italia, però il ruolo di De Santis sta proprio nella capacità di selezionare gli ingredienti adeguati al risultato finale: se non riusciamo a trovare un ingrediente con le caratteristiche richieste, preferiamo non proporlo nel menù».*

Quanto agli scenari futuri, Moratti conferma un approccio prudente ma ambizioso:

*«Sicuramente vorremmo perseguire un percorso di espansione, anche internazionale, ragionata, senza necessità di forzare i tempi. Siamo assolutamente votati a preservare l'identità di De Santis, con un certo grado di ponderato adattamento locale. Facciamo un esempio in astratto. Se De Santis dovesse ad un certo punto aprire nella penisola arabica, verosimilmente predisporrebbe un'offerta dedicata senza utilizzare salumi di maiale, che chiaramente la fanno da padrone nel nostro menù. Come questo sarebbe compatibile con l'identità e la storia di De Santis? De Santis metterebbe a disposizione la propria capacità di ricettazione e selezione delle materie prime, patrimonio dell'azienda derivante da oltre 60 anni di esperienza, e cercherebbe di proporre i migliori panini per lo specifico contesto, mantenendo come stella polare la garanzia della qualità degli ingredienti».*

## **DE SANTIS MILANO BRERA**

*Il panino di Milano dal 1964*

Via Mercato, 24 – Milano

Tel. +39 02 35956296 | [www.paninidesantis.it](http://www.paninidesantis.it)

### **Data di creazione**

01/10/2025

### **Autore**

sara-panizzon