



Milano rallenta da Locanda Sempione. La cucina sincera e di sostanza di Tommaso Mandorino

Piatti buoni prima ancora che sorprendenti, radicati nella tradizione e costruiti con una tecnica che resta volutamente nell'ombra. A pochi passi da Chinatown, il giovane chef firma una cucina che unisce Puglia, Milano e Italia in un racconto di gusto, sostanza ed eleganza

Siamo in una fase di transizione: da una parte quella tanto chiacchierata “**crisi del fine dining**” e il ritorno a sapori più autentici, di tradizione e di sostanza; dall'altra l'occasionale desiderio di concedersi un pasto in un ambiente raffinato, elegante, che trasmetta cura e attenzione. Ma come conciliare questi desiderata apparentemente opposti? La risposta la si trova varcando l'ingresso di **Locanda Sempione**, uno dei ristoranti più interessanti di Milano.

Una passeggiata per l'affollata **Chinatown** del capoluogo meneghino termina lì, a casa del giovane chef **Tommaso Mandorino**, classe 1992, pugliese di nascita, milanese d'adozione.

Comode poltrone di velluto, tavoli distanziati dalla mise en place essenziale ma elegante, un ambiente fuori dal tempo, un servizio dedicato, attento ed empatico. Locanda Sempione non sembra Milano. È un luogo a sé. Si stacca, si rallenta, ci si rilassa... e ci si lascia viziare e stupire dalla cucina pugliese-milanese-italiana di Mandorino.

Tommaso Mandorino: dalla Puglia a Milano passando per importanti esperienze

Ha girato l'Italia Tommaso. Ha iniziato nella sua Puglia, mani in pasta nella tradizione che gli scorre nel sangue; poi sempre più su, dalle stagioni all'Isola d'Elba fino alla piazza più difficile, Milano, dove ha lavorato come capo partita nel mondo ristorativo legato a **Gualtiero Marchesi**.

Un percorso di tutto rispetto, che gli ha permesso di dare vita ad una cucina che dà sostanza e valore alla tradizione italiana, conservandone gusto e intensità, attraverso però una tecnica sofisticata. Rielaborare, enfatizzare, dare vita nuova a gusti classici senza far sì che l'ospite se ne accorga. Un grande lavoro nascosto dietro a una bontà apparentemente naturale.



Tommaso Mandorino, titolare e chef di Locanda Sempione (Foto © Marco Di Giovanni).

Gli antipasti simbolo della cucina di Locanda Sempione

Una filosofia che altrettanto naturalmente si rispecchia nei piatti, a cominciare dagli **antipasti**, i veri must to taste da Locanda Sempione. I consigliatissimi ancora in menu?

La *Cheesecake di mare*, una frisella con taralli pugliesi sbriciolati, cremoso di philadelphia e yogurt greco all'aneto, poi tartare di gamberi rossi e ribes a chiudere: il piatto si muove con naturalezza tra note sapide e dolci, una tendenza questa che contraddistingue molte portate di Tommaso. Il tarallo dà tradizione e croccantezza, il gambero rosso nonostante il suo sapore delicato non soccombe, anzi, spicca.



Cheesecake di mare (Foto © Marco Di Giovanni).

I *Fiori di zucca ripieni di ricotta e mazzancolle*, la loro *bisque* e *cedro candito*: combinazioni inedite, che passano dalla diffidenza in fase di lettura alla conquista in fase di assaggio nel giro di pochi secondi.



Fiori di zucca ripieni (Foto © Marco Di Giovanni).

L'antipasto signature di Tommaso a chiudere il trittico degli immancabili: il *Crudo di ricciola in salsa ponzu*. Anche qui chef Mandorino dimostra abilità e pensiero alla radice di un piatto tanto facile da godersi quanto bello da vedersi. La ricciola affettata generosamente è a suo agio con la mou al mango, il capocollo pugliese aggiunge croccantezza e, a chiudere l'assaggio, le uova di salmone regalano quella sapidità e quella freschezza che "obbligano" al secondo boccone.



Crudo di ricciola in salsa ponzu (Foto © Marco Di Giovanni).

Primi e secondi: sostanza, tecnica e identità italiana

I **primi piatti** dimostrano ancora di più la vocazione di Tommaso per il gusto vero, lontano da mode e tendenze. Chi si trova nei pressi della Locanda e vuole “godere davvero” a tavola, scelga il *Riso, bisi e foie gras*. Cotto nel grasso del foie gras e con una nota di aglio orsino, è un piatto prima di tutto goloso, sostanzioso, ricco, ma sempre con quella punta di acidità a fine assaggio che lo rende moderno e che non stanca.



Riso, bisi e foie gras (Foto © Marco Di Giovanni).



Linguina mantecata al burro acido montato all'aglio orsino e habanero, lime, bottarga e tartare di tonno (Foto © Marco Di Giovanni).

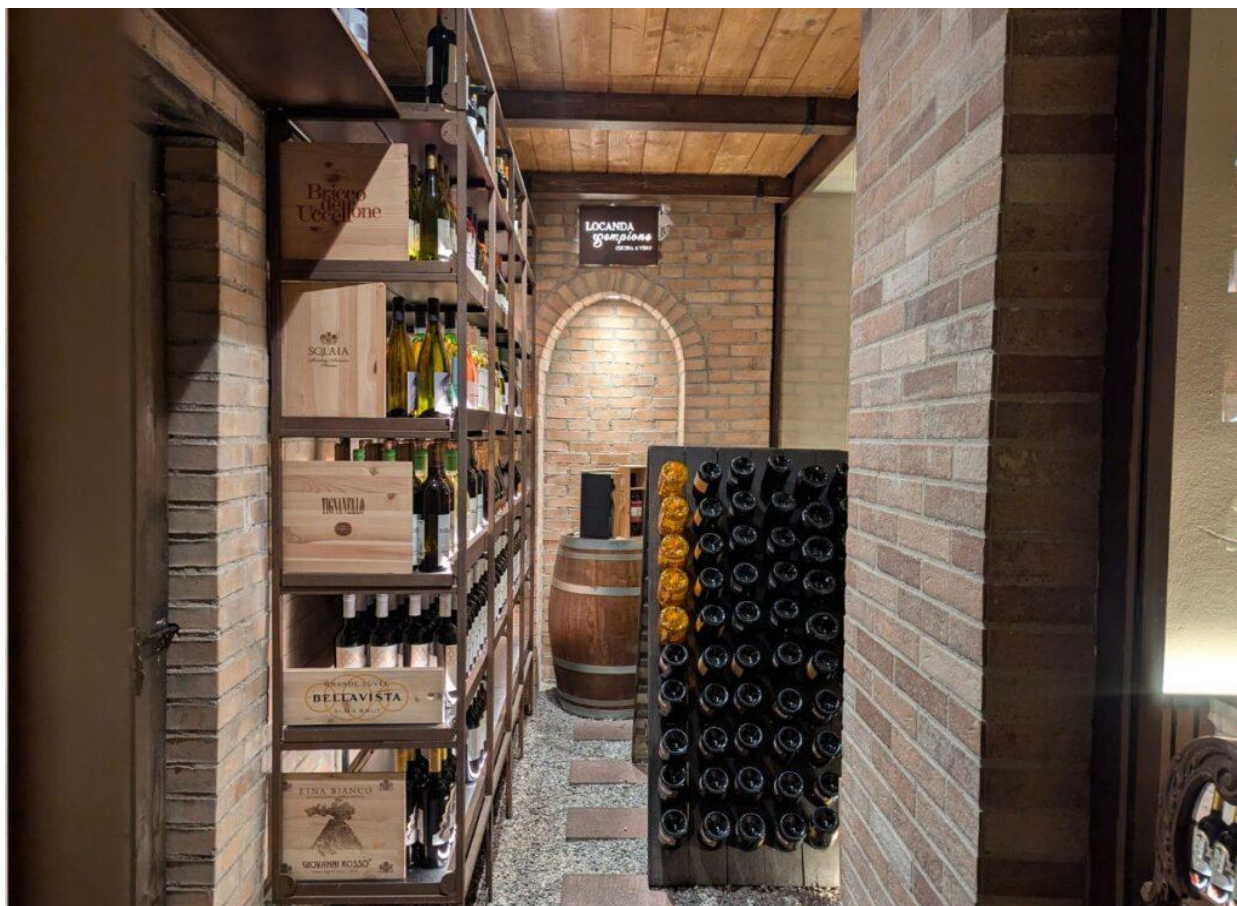
Dai nostri assaggi dei secondi piatti emerge la vera tecnica di Tommaso: il suo *Wellington di galletto con cicoriella AOP e dressing al peperone arrostito* dimostra come abilità e inventiva in cucina vadano a braccetto. La sfoglia è eseguita alla perfezione e la cottura del galletto è perfetta.



Wellington di galletto (Foto © Marco Di Giovanni).

La carta dei vini e le Tommy Bombette da portare a casa

Si capisce bene che da Locanda Sempione chi vince è il cliente. Perché il gusto è autentico, non troppo elaborato. Perché l'atmosfera è elegante, curata e amichevole allo stesso tempo. L' **abbinamento vini** spazia e include anche chicche di valore come il Primitivo Rosato di Paololeo.



La cantina di Locanda Sempione (Foto © Marco Di Giovanni).

E per chi fosse solo di passaggio e volesse qualcosa di sfizioso e unico da portare a casa propria, Tommaso risponde con le sue **Tommy bombette**. La bombetta pugliese, una tradizione pugliese che trova nuova casa a Milano, da Locanda Sempione è home-made, take away e con una shelf-life di 40 giorni.

LOCANDA SEMPIONE

Corso Sempione, 38 – Milano

Telefono: 02 0994 6065 | www.locandasempione.com

Data di creazione

01/06/2026

Autore

marco-digiovanni