



Il The Manzoni presenta il nuovo menù “Ul|tra”

Nel locale a due passi dalla Scala di Milano la proposta gastronomica si prepara alla nuova stagione primavera-estate. Piatti giocati sul contrasto di sapori e consistenze, richiami ai profumi della Sicilia e preparazioni leggere che danno ampio spazio alle verdure. Lo abbiamo provato per voi

Razionalismo che suscita emozione. Riassumiamo così questa esperienza al **The Manzoni**, il ristorante-showroom a due passi dalla Scala, capace di riunire mondi apparentemente diversi – cucina e design – grazie al file rouge della creatività.

Nuovo menù del The Manzoni, creatività e aromi mediterranei

Già aprendo la carta è chiaro che sarà un **viaggio alla scoperta della qualità e della ricerca**

delle materie prime. Già al primo assaggio, a sorprendere non è l'ingrediente leziosamente ricercato, ma la concretezza della tecnica con cui è stato lavorato. I piatti sono giocati sul **contrasto di sapori e consistenze**, sui richiami agli aromi del Mediterraneo, sulla voglia di far conoscere al pubblico cosmopolita e di passaggio quanto può essere appagante anche solo sentire il profumo dell'origano di Sicilia sprigionarsi dai grissini fatti a mano.



Gli interni del The Manzoni (Foto © Silvia Fissore).

Ul|tra, la nuova carta della stagione primavera estate

Dopo **Dynamo** e **Magnete**, i menu che hanno accompagnato l'esordio dello **chef Giuseppe Daniele** e del **sous chef Gabriele Fiorino**, da un anno alla guida del The Manzoni, l'evoluzione del percorso è **Ul|tra**, nuovo pensiero narrante della proposta gastronomica che attraversa la stagione primaverile e conduce all'estate.



Da sn, gli chef Gabriele Fiorino e Giuseppe Daniele (Foto © Silvia Fissore).

È un menù che non si lascia sedurre dal vuoto formalismo: gli chef infatti sono perfettamente padroni di una tecnica che va “oltre”, senza aver bisogno di quegli effetti speciali che alla lunga stancano. E senza nulla togliere alla parte emozionale di quella che è e resta un’esperienza gourmet.

Perché Ùl|tra ?

Dal latino “*oltre*”, “*al di là*”, “*più che*”, “*di qualità superiore alla norma*”. Con Ùl|tra gli chef hanno voluto spingersi oltre il confine, oltre la ragione, più in là delle sensazioni.

«Con questo menù abbiamo voluto essere più incisivi – **spiega Giuseppe Daniele** – Ùl|tra è la nostra proposta primaverile giocata su lavorazioni leggere con un utilizzo importante di vegetali di stagione, per offrire anche ai vegetariani una scelta sempre più ricca».

Ne sono un esempio, tra gli antipasti, il delizioso *Carciofo arrosto servito con purea di melanzane, arachidi, confettura di pomodoro e vaniglia* o la *Terrina di verdura e pesto di rucola*.



Carciofo arrosto con purea di melanzane, arachidi, confettura di pomodoro e vaniglia (Foto © Silvia Fisson)

Carne e pesce, sapientemente alternati

Ma Ùl|tra è anche un grande lavoro di squadra. In cucina Giuseppe e Gabriele lavorano per completarsi: il primo si concentra soprattutto sulle carni, che ha potuto conoscere a fondo e lavorare grazie allo chef Taglienti, e il secondo si dedica al pesce.

«Vengo da Marsala – chiarisce, infatti, **Gabriele Fiorino** – il mio elemento naturale è l'acqua, il mare. In Ùl|tra, come in tutti i miei piatti, c'è sempre un po' di sole della Sicilia e un alito di scirocco che soffia».

Carne e pesce, quindi, si alternano in un botta e risposta serrato, a cominciare dagli antipasti, dove la leggerezza del *Mosaico di Ricciola alle erbe, mayo piccante e misticanza al gin* si alterna alla ricercatezza della *Quaglia in tre consistenze, servita con prugne e patata soffiata*. O ancora nei secondi, dove il *Coniglio ripieno, guarnito con cicoria e salsa ai pinoli*, sfida l'apparente semplicità di una *Sogliola burro e salvia accompagnata dai friggirelli arrosto e scorze di limone candito*.



Quaglia in tre consistenze, servita con prugne e patata soffiata (Foto © Silvia Fissore).

E se i due chef sono complementari con gli antipasti e i secondi, nel pensare, provare e creare i primi, diventano però una sola cosa. Un esempio? La **pasta fine chiusa a mano** dei *Tortelli ripieni di anguilla, salsa alla pizzaiola e salicornia*, o il delizioso contrasto tra scampi, aglio nero e burrata delle *Linguine alla "Gerardo di Nola"*.



Linguine alla “Gerardo di Nola” (Foto © Silvia Fissore).

Al The Manzoni, i colori annunciano la nuova stagione

A colpire sono anche i colori nei piatti, con la **predominanza cromatica del rosso, del giallo ocra e del verde brillante** che vanno ad agire inconsciamente regalando un afflato frizzante di energia, che mette in moto e risveglia le emozioni.

E colore, freschezza, equilibrio ed armonia, si ritrovano nei dessert e annunciano la nuova stagione come nell’*Uovo alla catalana*, simbolo ancestrale di rinascita, adagiato su crema di passion fruit ([QUI la ricetta](#)); o nel *Giardino fiorito con cake e cremoso al basilico e salsa di fragole*. Contrasti decisi e al contempo delicati dove il cromatismo dei colori pastello e le differenti texture rimandano a Monet.

«Fedele al concetto di *Ùl|tra*, l’indagine mi ha portato a sperimentare, trovando nei contrasti l’armonia per dipingere la tela di questa nuova stagione» ha spiegato la **pastry chef Halit Gadja**.



Uovo alla catalana su crema di passion fruit (Foto © Silvia Fissore).

Due format per provare il menù

Per scoprire Ul|tra, il The Manzoni propone, oltre alla carta, anche un **Menu degustazione da 150 euro** composto da un antipasto, un primo di pasta fresca, due secondi (uno di pesce e uno di carne) e due dessert, tra cui l'*Uovo alla catalana*. Molto efficace anche il **Business lunch à la carte**, proposto tutti i giorni all'ora di pranzo, che prevede un antipasto a scelta e un primo o un secondo a 30 euro, acqua e caffè inclusi.

Ristorante The Manzoni
Via Alessandro Manzoni, 5 – Milano
[Sito web](#) – [Facebook](#)

Data di creazione

04/04/2023

Autore

silvia-fissore