Cucina asiatica, wagamama apre nella stazione di Milano Centrale

20241211164726wagamamaindex-938b8bf7

Ha **inaugurato nella stazione di Milano Centrale il nuovo ristorante wagamama**, ampliando con la cucina asiatica l'offerta di ristorazione nella seconda stazione italiana per numero di viaggiatori. Il format è **già conosciuto da anni dai milanesi** grazie ai locali nello **Shopping District di CityLife**, nel **Bicocca Village** e nel **Centro Commerciale Merlata Bloom**. In Lombardia il brand, gestito in licenza da Chef Express (gruppo Cremonini), è presente pure nell'aeroporto di **Malpensa** e nell'**Orio Center di Bergamo**.

Il nuovo locale di Milano Centrale è posizionato **nel mezzanino della galleria dei Mosaici**, piano binari, in una **posizione strategica** che garantisce un'ottima visibilità sia per i milanesi che per i numerosi viaggiatori in transito. Nel locale sono impiegate circa 25 persone. **120 i coperti** disponibili e distribuiti tra ampie tavolate che rispecchiano lo spirito di condivisione tipico dell'insegna, e posti pensati per chi preferisce un angolo più intimo.

L'offerta della cucina asiatica di wagamama amalgama tradizioni e gusti **giapponese, thailandese e coreano**. Ad accomunare il menu sono piatti preparati con ingredienti freschi e di alta qualità. Elemento principe è il curry, come nel **pollo katsu curry**. Tra le altre proposte, i **ramen** e il tradizionale **donburi** (riso cotto al vapore e saltato in padella con pollo, manzo o gamberetti e verdure miste), il **teppanyaki** (noodles saltati alla piastra con carne, pesce o verdure), ma anche piatti vegetariani e vegani, e il **menù kids** studiato per i più piccoli.

Tra le novità invece, nella categoria ramen spicca il **Tom Yum**, una zuppa ispirata al piatto nazionale della Thailandia. La ricetta è preparata con latte di cocco e lemongrass accompagnata da noodles di riso, funghi, cipolla rossa, cipollotto, pomodorini e germogli di soia, il tutto guarnito con coriandolo e menta. Il Tom Yum è **disponibile in tre varianti: pollo, gamberi o funghi**. In aggiunta, la categoria side si arricchisce con i **Roti**, wrap asiatici scaldati alla griglia, che rappresentano un equilibrio tra croccantezza e morbidezza. Sono disponibili diverse opzioni, tra cui **Raisukatsu** accompagnato da

una salsa; **Teriyaki Chicken**, che combina la dolcezza della salsa teriyaki con il pollo; **Beef Brisket**, un’interpretazione con carne di manzo tenera e saporita; **Chicken Katsu**, un classico con pollo impanato croccante; e **Yasai Katsu**, una scelta vegetariana che propone un mix di verdure croccanti e panate.