

Particolare Bistrot, apre a Milano il locale dedicato alle tapas

20250217114704particolarehp-b987bdad

La condivisione è al centro del nuovo progetto dello **chef Andrea Cutillo e del sommelier Luca Beretta**, che, dopo aver inaugurato nel 2019 Particolare Milano in Porta Romana, adesso aprono **Particolare Bistrot, in via della Moscova 50**.

Aperto a pranzo e a cena dal martedì alla domenica, Particolare Bistrot propone **ricette in formato sharing, ispirate al modello delle tapas**. Ed è proprio questa formula gastronomica che la redazione di *Mixer* ha avuto l'occasione di provare, chiacchierando con lo chef Andrea Cutillo in un ambiente dai colori morbidi e materici, dove gli intonaci rivelano gli archi di una Milano ottocentesca.

«Dopo il successo di Particolare Milano con una proposta più formale, abbiamo deciso di offrire un format più semplice, alla portata di tutti, con Particolare Bistrot», ci spiega Cutillo.

ATTENZIONE E RICERCA DELLE MATERIE PRIME

Il pasto diventa un'esperienza sociale e interattiva, **basata sulla ricerca e l'attenzione delle materie prime**. Infatti, l'obiettivo dei due fondatori è quello di **rendere omaggio al territorio ma con un tocco internazionale**. È così che nel menu troviamo **crudi di mare, come gli Scampi, il Gambero rosso di Sicilia, tartare e carpacci**. Non mancano però cotture "particolari", come quella del **Polpo in tre cotture e dell'Uovo croccante**.

*«Puntiamo sulla qualità della materia prima e sull'importanza della tecnica - continua Cutillo -. Per esempio, il nostro polpo viene sottoposto a tre cotture: **prima bollito, poi fritto e infine grigliato**. Anche l'uovo croccante segue un processo preciso: **cotto a bassa temperatura a 64 gradi a vapore, poi panato e fritto**»*.

Non solo tapas, ma anche primi e secondi piatti proprio come quelli di Particolare Milano. Spiccano, infatti, **il Risotto ai porcini e la Pasta patate, provola affumicata e baccalà; tra i secondi, invece, il Calamaro alla plancia con salsa all'arancia e la Guancia di manzo cotta a bassa temperatura.** Non mancano proposte vegetariane, come **la Milanese di cavolfiore e il Carciofo alla griglia, accanto a dolci come il Tiramisù particolare e la Crostatina ai frutti rossi.**

«La standardizzazione della proposta gastronomica è garantita dalla mia presenza in entrambi i locali in questa fase iniziale - aggiunge lo chef -. Contiamo però molto sul nostro team: attualmente, a Particolare Bistrot siamo in otto, mentre a Particolare Milano in undici. Per garantire un servizio ben strutturato, abbiamo spostato due ragazzi dalla cucina e dalla sala del locale in Porta Romana a quello di via Moscova».

Il personale in sala è costituito da ragazzi e ragazze giovani, proprio come il target che il locale vuole raggiungere. *«Visto che la nostra proposta gastronomica si basa sulle tapas, **puntiamo ad un target giovane**»*, conclude Cutillo.

Tra le iniziative future, i due fondatori pensano alla costruzione di **una drink list strutturata da abbinare al formato delle tapas, e all'espansione anche in altre regioni.**