Ultra Milano compie un anno: arriva il nuovo menu

20250306104247ce800f3f-c2e6-797f-ab8d-aef69246eecd-07ab6f10

Pizza e mixology. Un abbinamento che Ultra reinventa a Milano con un occhio al gusto internazionale in un locale dove è possibile trascorrere una serata dall'aperitivo al dopocena. Il progetto, che vede in questi giorni il lancio del nuovo menu estivo, nasce un anno fa dalla **collaborazione tra Dom Carella, manager e consulente del settore F&B e founder di Carico a Milano, e Fabrizio Margarita**, volto noto nel settore delle pizzerie, proprietario di Vurria a Milano e dell'Osteria del Mercato nel Leadenhall Market di Londra. L'obiettivo è comune: dar vita a un locale dove si mangia bene, si beve bene e si sta bene, dove ci si sente un po' a Milano e un po' altrove, e dove ogni dettaglio conta, come dimostra il nuovo menù e la nuova drink list del ristorante.

PIZZE SIGNATURE E DROGHERIA

Si comincia con le pizze signature e crunchy comE la **pizza con fiordilatte, porro fritto, salsiccia di maialino nero, cardoncelli, jus di vitello, Tête de Moine** o in quella **con moscardini alla luciana, crema di olive, salsa al prezzemolo, maionese all'aglio nero e tarallo sbriciolato**. A queste si affianca la **pizza fritta con fiordilatte, limone marinato, limone candito, lime indiano pickle e limone nero**, un vero e proprio viaggio multisensoriale.

È chiara inoltre l'influenza internazionale, come nella **pizza con anguilla, cipollotto e salsa al sesamo**, di ispirazione asiatica, e nella **pizza con patate al rosmarino, salsa brava e aioli** che strizza l'occhio alle patatas bravas spagnole. Per i più nostalgici non mancano le **pizze della tradizione**, preparate a regola d'arte, e la piccola cucina che propone **classici gustosi della cucina italiana**, come i mondeghili milanesi, il frico friulano e il vitello tonnato piemontese.

Per sposare il concetto di condivisione, e fare un viaggio nel tempo ai ristoranti di una volta, Ultra propone anche **la sua versione di drogheria - una selezione di prodotti** da far diventare toppings per la focaccia appena sfornata.

LE PROPOSTE DELLA MIXOLOGY

Per quanto riguarda la mixology, oltre ai più classici, **dall'Americano all'Espresso Martini**, trovano spazio nella drink list **cinque Ultra Twist,** varianti pop e moderne dei cocktail più amati, e **nove Ultra Colors (di cui quattro alcol free)**, cocktail ricchi e materici ispirati alla natura e ai suoi colori. Qualche esempio? L'**Ultra Margarita**, con Rooster Rojo tequila, agave, chipotle, Yuzushu e pepe Timut e l' **Ultra Negroni**, con Monochrome Gin, Cinzano 1757 Rosso, Campari Bitter, caffè, mirtilli, e mascarpone. A chiudere la carta un'ampia selezione di vini italiani e dal mondo, e per chi cerca un abbinamento inaspettato, ci sono **i sake e la kombucha di Aka**, uno degli ultimi progetti di Dom Carella.

La **cucina e il cocktail bar aprono e chiudono alla stessa ora**, permettendo di entrare per fare l'aperitivo con un drink e qualche small bite, fermarsi per una pizza e un calice di champagne, e ritrovarsi a degustare un distillato fino a tarda sera.