Cardinale, apre anche per il servizio serale il ristorante milanese dei fratelli Massari

20251001083702socicardinale-03c1fe92

A pochi mesi dall’inaugurazione Cardinale, il ristorante dei fratelli Debora e Nicola Massari, raddoppia e introduce il servizio serale di cena nella sua sede in via Freguglia 2 a pochi passi dal Tribunale di Milano. Il format nasce dall'evoluzione del concetto di ristorazione italiana democratica e curata, dove ad accompagnare Debora e Nicola Massari nella nuova impresa ci sono gli amici Lorenzo Benussi, ingegnere aerospaziale e imprenditore, Roberta Cioffi, ingegnere ambientale con esperienza in strategie di sostenibilità, e l'imprenditore Paolo Coglio.

L'obiettivo dei soci è offrire un'esperienza di alto livello gastronomico con un costo contenuto, replicabile in diverse città, con un'attenzione particolare al controllo qualità, all’esaltazione della tradizione italiana, al servizio grazie all'ottimizzazione delle preparazioni e processi. Il nome stesso è frutto di un'attenta riflessione e racchiude in sé molteplici significati. «*La scelta non è casuale* - spiega **Debora Massari** -. *Volevamo un nome che evocasse autorevolezza, eleganza e un senso di tradizione, ma allo stesso tempo che avesse una risonanza contemporanea e dinamica. Vogliamo offrire ai nostri clienti un'esperienza che vada oltre il semplice pasto, un momento di piacere e condivisione in un ambiente accogliente. Milano è la città ideale per lanciare questo nuovo format, che rappresenta un'evoluzione naturale del nostro percorso nel mondo della ristorazione e che da sempre è il più grande test di mercato in Italia*».

Il menu è un viaggio nella tradizione della cucina italiana in chiave contemporanea, con un occhio di riguardo alla stagionalità e alle esigenze del contesto urbano. Accanto ai piatti che hanno decretato il successo di Fermento di Brescia, sempre di proprietà di Debora e Nicola Massari e che presto srà riconvertito anch’esso in Cardinale, il locale milanese propone nuove creazioni, dai primi piatti, di cui alcuni con processi brevettati, ai secondi con cotture a bassa temperatura e ultrasuoni, dagli hamburger gourmet ai dolci. Anche se la vera scommessa è esportare nella cucina salata alcuni principi fondamentali della storia “dolce” dei fratelli Massari.

Tra i Signature che anche in questi primi mesi hanno riscosso particolare successo si segnalano il Manzo all’olio, una delle più antiche ricette bresciane realizzata con carne di Scottona e servita con patate al forno, ma anche grandi classici come il Vitello Tonnato, le Mezze Maniche alla Carbonara, con mix di tre pepi, sette varietà di Hamburger, tra i quali spicca il “Cardinale” con pecorino e salsa tartara. Oppure il Baccalà mantecato con suo latte di cottura aromatizzato all’alloro, la freschezza delle Tartare di salmone (con dressing all’arancia e chutney di finocchio) e di tonno rosso (con dressing al lampone e chutney di mela, sedano e pepe di Timut), fino agli intramontabili risotti, con l’immancabile giallo alla Milanese e altre quattro tipologie in carta. E ancora: il Gazpacho con datterini, pomodori verde, peperoni arrosto e basilico servito con crostini di pane oppure i fritti di fiori di zucca e il mix di salvia e borraggine, ideali per la condivisione. Una ricercata offerta di caffè, con preparazioni che andranno dall’espresso alle slow coffee preparations, accompagna i clienti di CARDINALE. Lo Speciality Blend