# Ultra Milano, la nuova drink list ispirata al mondo dei suoni

20251202145935zucca

Un nuovo menù e una cocktail list completamente rinnovata. A Milano, nel cuore di Porta Romana, Ultra apre una nuova stagione gastronomica e creativa all'insegna di un’evoluzione che, fin dall'apertura del locale, ha ridefinito il vocabolario della notte urbana. Nè pizzeria evoluta né cocktail bar gourmet, Ultra è un ecosistema immersivo dove pizza contemporanea, miscelazione d’autore, design, musica e community si fondono in un’esperienza che scorre dall’aperitivo a tarda notte, con una cucina che resta aperta fino alle 2 del mattino.

**TUTTE LE PIZZE DI ULTRA**

Un Dna identitario, libero da classificazioni, dove il cuore gastronomico rimane la pizza, declinata nelle tre linee che definiscono il linguaggio del locale: Tradizione, Signature e Crunchy. Ma come new-entry stagionale, Ultra introduce nuove interpretazioni che dialogano con la materia prima e la gestualità della notte.

La Marinara Crunchy con jalapeño, ad esempio, nasce come un remix della grande classica: una base bassa e croccante, pomodoro vibrante, aglio e origano che avvolgono e il “colpo di coda” brillante e spicy del jalapeño, una nota acuta che definisce il carattere. C’è poi la versione con protagonista la zucca, la trevisana e il gorgonzola, una pizza che racconta i mesi freddi con dolcezza naturale, toni tostati e una pulizia estetica che segue la stagionalità; quella con gremolada, battuta di manzo e salsa allo zafferano, omaggio milanese interpretato con tecnica, leggerezza e profondità, un gesto di comfort che non rinuncia alla precisione; e la Tartare, essenziale e contemporanea, una composizione fresca che lavora sul contrasto tra temperatura, struttura e immediatezza del gusto.

Accanto alle pizze rimangono i tasselli identitari del menu: la montanarina reinterpretata in chiave Ultra – fritta e successivamente ripassata al forno, farcita con equilibrio e audacia –, le focacce ripiene e i piccoli piatti dal gusto netto, in dialogo con la carta dei vini e con una selezione di etichette che

accompagna senza sovrastare.

## I COCKTAIL CHE TRASFORMANO I SUONI IN SAPORI

Dopo aver esplorato l’universo dei colori, Ultra guarda all’acustica. La nuova drink list è una traduzione sensoriale dei concetti sonori: bass, sharp, deep, crispy, loud. Le note basse diventano texture avvolgenti e rotonde; gli acuti si trasformano in acidità verticale; i suoni limpidi prendono forma in distillati chiarificati e bevute cristalline. Fino al finale, un gesto performativo che diventa rito: un cocktail che scoppietta davvero, un “loud” che chiude la drink list con una vibrazione fisica, percepibile, quasi musicale.

Firmato da Fabrizio Margarita, insieme allo chef Nazar Usachuk, al restaurant manager Tommaso Formichi, a Matteo Ercolano e al bartender Lorenzo Mazzilli, Ultra è uno spazio che vive di identità, contaminazioni e libertà creativa, dove le luci sospese cambiano ritmo con la notte e la community si riconosce nei suoi rituali – dal dj set del venerdì alla convenzione con il Teatro Franco Parenti, fino al celebre “Hip Hip? ULTRA!” che segna le tips.