Milano, riapre lo storico ristorante Taverna Moriggi

interno-sala-centrale-a4494a3c

Nel cuore della vecchia Milano apre nuovamente a settembre la **Taverna Moriggi**, lo storico ristorante al pian terreno di “Palazzo dei Morigi”, uno degli edifici più antichi di tutta la città, oggetto di recente di un lungo e attento restauro conservativo.

La nuova Taverna Moriggi conserva una **calda e suggestiva atmosfera d'antan**, con i suoi muri di mattoni rossi, il soffitto a cassettoni, i lampadari in ferro battuto e il pavimento in cotto e pietra. Il locale è diviso idealmente in 3 ambienti principali, la sala esterna, la sala centrale e la sala medievale, per un totale di circa **60 coperti**, valorizzati da una mise en place essenziale ma raffinata. Grazie alle sue ampie finestre affacciate sul Circo romano, la sala esterna è molto luminosa e accogliente come un giardino d’inverno. Ancora più affascinante è la sala centrale, racchiusa tra le antiche mura del palazzo nobiliare e le grandi vetrate della cucina a vista, ma è la sala medievale la più particolare di tutto il ristorante, con i suoi arredi originali dei primi del ‘900, le volte nere, i severi archi in stile gotico e gli antichi disegni che adornano le pareti.

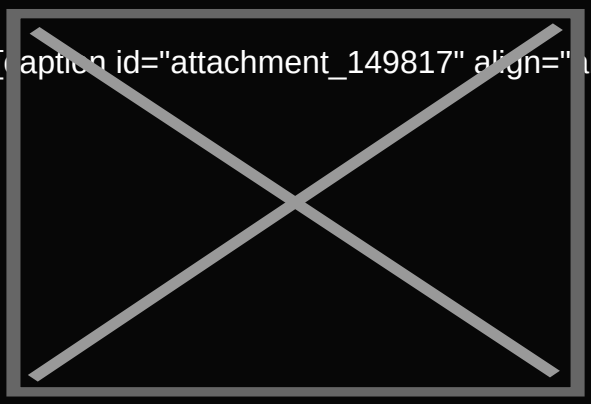
[caption id="attachment_149816" align="alignleft" width="300"]



Lo staff della Taverna Moriggi (foto Jacopo Ventura)[/caption]

Riportare allo splendore del passato un locale di grande fascino, da sempre molto amato dai milanesi, è questa la sfida entusiamante di un gruppo di under 30 che ha affidato il timone della cucina di Taverna Moriggi nelle mani del giovane e talentuoso chef **Andrea Gurzi**. Calabrese, classe 1990, cresciuto con Sergio Mei al Four Seasons, Gurzi approda alla Taverna Moriggi dopo varie esperienze significative nelle brigate di cucina di importanti ristoranti stellati italiani ed esteri.

[caption id="attachment_149817" align="alignright" width="300"]



Vitello tonnato a mo’ di tartare[/caption]

La parola d'ordine della sua cucina d'autore è tradizione, ma lo chef aggiunge il suo tocco personale con un pizzico di creatività, per una rilettura in chiave contemporanea delle antiche ricette di grandi classici della cucina milanese e regionale italiana. Nascono così, ad esempio, il “**Vitello tonnato a mo’ di tartare, finferli sott’olio al ginepro e tartufo nero estivo**” e il “**Panettone arrostito al burro e salvia con cioccolato di Modica e gelato alla ricotta, mandorle, limone**”, piatti della tradizione che, come "**la madeleine de Proust**", richiamano subito alla mente e al palato antichi sapori, interpretati fedelmente, ma presentati in una veste nuova e originale.

Fiore all'occhiello del ristorante il servizio di sala, garbato e professionale, seguito da **Salvatore De Biase**, giovane maître, ma con una solida esperienza acquisita in ristoranti di prestigio quali il Park Hyatt, Palazzo Parigi e il Principe di Savoia.

Taverna Moriggi è aperta tutti i giorni a pranzo dalle 12.30 alle 15.00 e a cena dalle 19.30 alle 23.30, a eccezione del lunedì nella stagione invernale e della domenica in quella estiva.