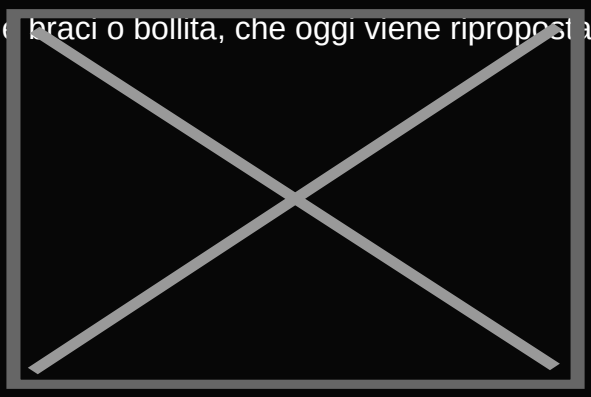
# Valhalla, a Milano il primo ristorante vichingo d'Italia

valhalla-4ab167f2

Ha aperto a Milano il **primo ristorante vichingo italiano**: **Valhalla** è in via Ronzoni 2, a pochi passi dalla Darsena. Selvaggina cotta alla brace o con la tecnica della bassa temperatura per quella è stata scelta come “la brace degli dei” milanese.

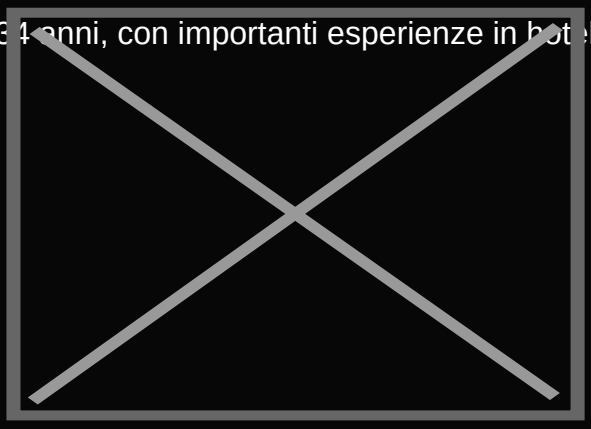
Un’approfondita ricerca sull’alimentazione delle antiche popolazioni nordiche, hanno portato alla definizione della carta di Valhalla: il focus è sulla **selvaggina**, che veniva cacciata tutto l’anno e sui pochissimi capi che erano allevati e uccisi poco prima dell’inverno, perché non sarebbero sopravvissuti alle temperature così rigide, come i **vitelli, maiali e agnelli**. La cottura era effettuata con le braci o bollita, che oggi viene riproposta con le tecniche moderne.



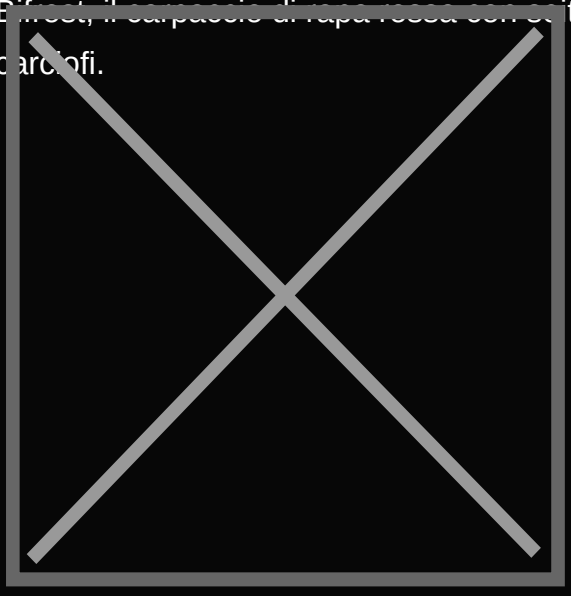
Ogni piatto del ristorante Valhalla, il paradiso dei guerrieri valorosi del nord, ha un divertente nome vichingo che richiama la mitologia di Odino. L’idea è di due giovani imprenditori: **Igor Iavicoli** (32 anni) e **Milena Vio** (28 anni), già gestori del **Vinyl Pub** in zona Isola, appassionati di mitologia nordica. Anche il logo, il mitico **Valknut**, o nodo di Odino, rappresentato con tre triangoli intrecciati, è un cameo dei nove mondi mitologici norreni.

L’atmosfera ricorda con pelli, elmi e scudi quella dei popoli nordici e dei palazzi dell'Ásgarðr, il Valhalla appunto, dimora eterna per gli eroi caduti gloriosamente in battaglia. In sala **Diego Borella**, 32 anni, che seleziona idromele, birre artigianali e piccoli produttori di vino e in cucina lo chef **Mauro Molon**,

34 anni, con importanti esperienze in hotel di lusso.



**Le proposte** - Ullr, la tartare di cervo, Gulltopp gli sfilacci di cavallo marinati, Himinhrjodhr il midollo di manzo gratinato, Tanngnjostr la tagliata di capriolo, Hildsvin il cinghiale alla birra, Vedhrofolnir la quaglia al ginepro: sono solo alcuni dei piatti che sono stati reinterpretati dagli usi culinari degli antichi vichinghi, rivisitati e presentati in chiave gourmet per gli appassionati di carne alla brace di Milano. Per gli appassionati di hamburger è imperdibile Dainn, il burger di cervo con crema di zucca e carciofo, mentre per i "più valorosi" è consigliata Yimir ovvero il Tomahawk (per almeno 2 persone). Ma ci sono proposte nordiche anche per i vegetariani come Bifrost, il carpaccio di rapa rossa con seitan affumicato o Nidhafioll, le polpette di ceci in salsa con carciofi.



**Il design** - Dalla Terra di Mezzo di Milano (il cosiddetto mondo sensibile del Miðgarðr) i clienti entrano nel mondo sospeso del Valhalla, che secondo la mitologia è composto di muri fatti con le asce dei guerrieri più valorosi e panche ricoperte di armature e vesti dei combattenti per banchettare con carne di cinghiale, bere idromele e coppe di birra distribuite dalle Valchirie, questa è l'atmosfera evocativa a cui si è ispirato il primo ristorante milanese dedicato al mondo vichingo, a due passi dai Navigli studiato dall'architetto Andrea Murciano e dal

designer Giampaolo Morelli.

***Gli orari di Valhalla:***

*Dal martedì al sabato dalle 19 alle 23*

*Domenica dalle 12 alle 15*

*Lunedì chiuso*

***Contatti:***

*Valhalla*

*Via Gaetano Ronzoni 2*

*20123 Milano*

*Telefono 02 8404 1503*

*Mail valhallarestaurantmilano@gmail.com*