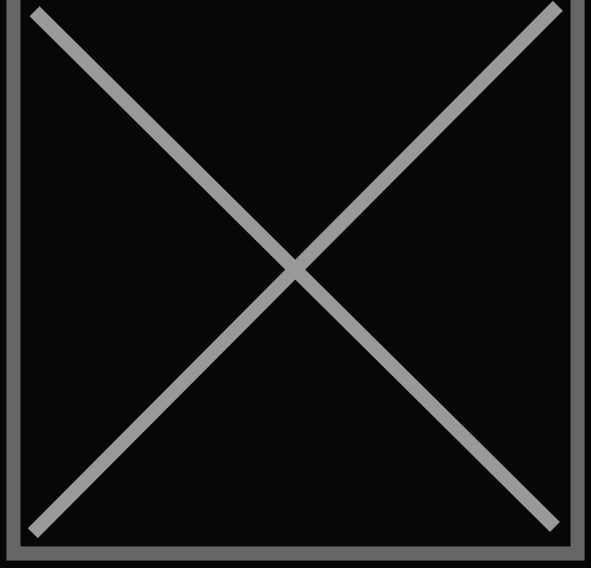
Giolina, pizza & cocktail in una grande casa stile Vecchia Milano

giolina-pizza-cocktail-0cbc9487

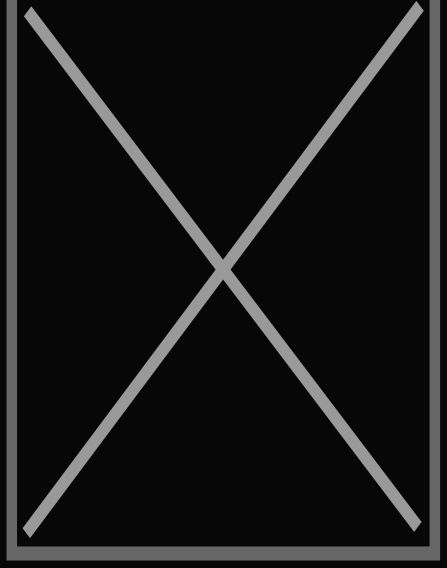
L’atmosfera evoca quella di un club privato degli anni 70, elegante e funzionale, pregno di quel discreto fascino della grande borghesia. Un classicismo vintage che si coniuga già dalla seconda sala con una sana voglia di ribellione, di libertà, di musica rock e di cocktail bevuti al bancone, gomito a gomito, scherzando con il bartender. Si chiama **Giolina** ed è il secondo di una famiglia di locali tutti diversi che stanno cambiando Milano; Giolina è la sorellina ribelle di **Gelsomina**, raffinata e calorosa pasticceria siciliana, un locale già cult che regala colazioni e pranzi pieni di sole e di poesia a tutta Milano.

Da Giolina invece c’è l’anima della Grande Milano: gli scaffali pieni di libri, il pianoforte, i lampadari vintage e lo spirito del dandy metropolitano, il ragazzo di buona famiglia che viene a cena. La cena diventa una **pizza**, una napoletana golosa, elegante e singolare, piena di materie prime rare che sono micro-eccellenze italiane; e con la pizza ci sono i **cocktail**, signature drinks che evocano la grande storia di Milano. Da Giolina si cena o si va sul tardi per un paio di drink after-dinner, ma è perfetto anche per l’aperitivo, perché è più bello chiudere la giornata con un taglierino di salumi, tranci di focaccia e pizza e un drink.

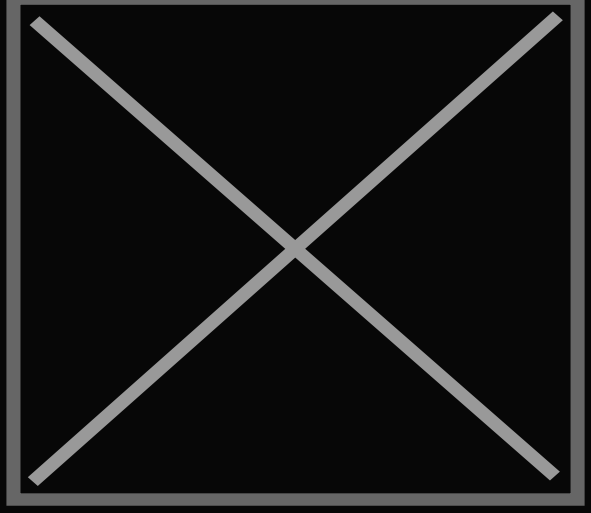


La pizza di Giolina, inedita: di impronta partenopea, con un impasto segreto - L’aspetto è il tradizionale napoletano, ottenuto dalle farine seminterrati e integrali **Petra di Molino Quaglia**, la lievitazione e l’impasto stupiscono la piazza milanese. Al comando **Danilo Brunetti**, primo pizzaiolo e fautore di un menù di undici pizze, che non vogliono essere gourmet ma sorprendere per la ricercatezza dei prodotti, rigorosamente stagionali e per la maggior parte provenienti dal sud Italia, piccoli artigiani del gusto scovati per rendere uniche queste pizze, dai pomodori di Casa Marazzo all’olio extravergine d’oliva del Frantoio Guglielmi, o ancora i latticini del Caseificio Barlotti, i salumi del Salumificio Santoro di Martina Franca e il prosciuttificio Casa Graziano.

Le tonde portano il nome dei numeri milanesi: “Vün”, “Dü”, “Trì”, fino a “Vündes”. Da qualche entrées come Pane casereccio, lardo di colonnata e miele di castagno, o Burrata pugliese con pomodorini confit e pesto di cavolo nero, si passa alla regina indiscussa di Giolina: la pizza, come la **Quarter** – la parmigiana al contrario, con crema di melanzane violette, provola d’Agerola affumicata, pomodorini del Piennolo del Vesuvio, cialde di Parmigiano Reggiano 42 mesi, olio extravergine di oliva monocultivar Coratina e basilico fresco.



Giolina è rock e con la pizza vuole 11 signature drinks e una selezione ristretta di vini naturali e di cantine di nicchia - Sulla prima pagina il menù recita “Magna, bef e tas s’at vo vivar in pas” un invito a lasciarsi andare alla filosofia alternativa di Giolina: abbinare la pizza al vino e ai cocktail, scelta spesso non considerata per abitudine. Una sfida che si traduce in un intero menù dedicato a una stretta selezione di **vini naturali italiani**: cinque bollicine, sette bianchi e sette rossi, due dolci e due esteri. I **cocktail** invece sono 11 e ognuno porta un tipico nome milanese: il Gasperin, o il Carlett, o ancora l’Ambrosin. Gusti e abbinamenti perfettamente in linea con lo stile del locale: nulla di complesso o poco beverino, ma sapori diversificati per accontentare chi accoglie con destrezza la sfida di **cocktail+pizza**. Come il Sandrin: Campari, pompelmo rosa fresco e ginger beer, o il Ceschin: Pineau de Charente, Carrube by Iter Milano, Champagne, zucchero e rosmarino e limone. Una lista che suscita freschezza, primavera, divertimento e voglia di spaccare! Il tutto è stato curato da **Flavio Angiolillo** – apprezzato e indiscusso imprenditore e bar manager milanese di Mag, 1930 e tanti altri.



Una grande casa milanese nel centro di Milano -

Entrata, cocktail bar e cantina sulla sinistra. Prosegui, un social table per chi cerca compagnia, una serata spensierata. Ancora due passi e una grandissima sala in cui ogni dettaglio è stato curato, cercato e scovato tra artigiani e mercatini italiani. Tutto ricorda una grande casa della Vecchia Milano, dai lampadari in cristallo alle mensole occupate da migliaia di libri, al pianoforte in sala, al pavimento. Tocchi di classe anche sedie e tavoli che fanno pensare a storiche verande e giardini, in cui godere sole e the del pomeriggio. I colori sono tenui e pastellati e una volta avuto l'accesso alla sala si nota in fondo con chiarezza la "stazione pizza" del locale: un grande bancone, il forno e i pizzaioli al lavoro. Un escalation di oggetti, elementi e raffinatezze che nel complesso danno poi senso di accoglienza e appartenenza. Siamo a casa di Giolina, dall'animo dandy rock.

Anima e Cör di Giolina - Ideatori e proprietari sono la coppia professionale più vincente di Milano: i giovani imprenditori della ristorazione milanese **Ilaria Puddu e Stefano Saturnino** che in sette anni insieme hanno aperto **35 locali e 7 brand**. In Giolina hanno messo le loro passioni: la buona tavola, il buon bere, la lettura, l'esteta che è in loro, la parte amante della cultura e dell'arte. "Entrambi siamo innamorati di personaggi come Tarantino, Elvis, Bukowski, dice Ilaria, e ci dobbiamo immaginare sui tavoli di Giolina con loro, chiacchierando e bevendo whisky".

Giolina
Via Bellotti 6 – Milano
Orari: dal martedì alla domenica 18.30 - 1.00
Chiuso il lunedì

Prezzi:
Pizze dai 7 ai 17 euro
Antipasti da 7 a 12 euro
Drink dai 10 ai 12 euro

Bottiglie di vino dai 24 ai 52 euro