# Ristorazione, Particolare Milano: riavvio superiore alle aspettative

particolare-milano-a141cb88

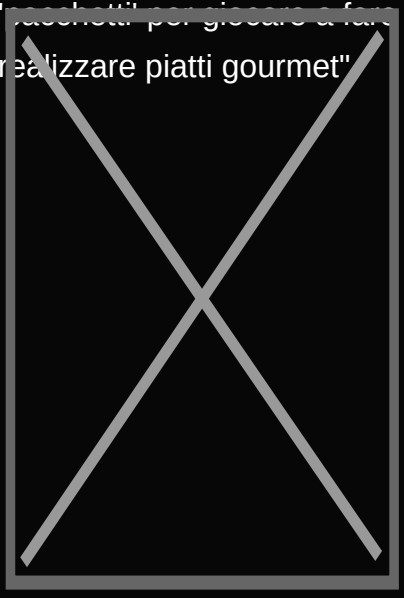
“La prima settimana post lockdown è stata molto faticosa, allinearsi con tutte le norme di igiene e sicurezza non è stato facile ma abbiamo studiato prima dell'apertura e anche se i nuovi meccanismi rallentano il lavoro, siamo stati pronti". E' quanto racconta **Luca Beretta**, maitre e sommelier di **Particolare Milano**, ristorante e cocktail bar a Milano, oltre 100 mq nascosti a Porta Romana, in via Tiraboschi 5. "Abbiamo avuto un riscontro entusiasmante da subito, ma soprattutto durante il primo weekend, siamo stati pieni e non abbiamo potuto accogliere numerosi clienti. Naturalmente con la metà dei posti a disposizione, ma comunque siamo molto positivi riguardo al futuro. I nostri clienti hanno apprezzato lo spazio, il giardino e i piccoli accorgimenti per farli sentire a proprio agio. Speriamo sia solo l'inizio di un ritorno alla normalità".



La formula del successo? Forse il **grande spazio all'aperto**, uno dei motivi per cui tanti clienti hanno scelto Particolare Milano: si sentono più sicuri e finalmente possono sostare fuori casa, dopo mesi di forzata reclusione. "Disponiamo di un giardino molto spazioso in una corte interna, proprio nel cuore di Porta Romana a Milano; quindi abbiamo deciso di

lasciare ancora più spazio e privacy tra i nostri tavoli pur dovendo dimezzare i nostri posti a sedere”, incalza Luca Beretta.

“Abbiamo ripensato a Particolare per garantire un contesto il più piacevole possibile, che faccia sentire a proprio agio senza doversi preoccupare delle distanze, un giardino felice che faccia dimenticare per un'ora la situazione in cui siamo caduti. Per questo abbiamo totalmente rinnovato l'interno di Particolare, abbellito con fiori e piante di stagione, il nostro obiettivo è anche quello di creare un orto sospeso: gli ospiti potranno chiacchierare nella natura, trovandoci in centro Milano e io potrei approvigionarmi lì per la verdura di stagione”, racconta lo chef **Andrea Cutillo**. “Inoltre manterremo attivo il servizio di asporto e delivery e a breve lanceremo un nuovo progetto di **Cooking Box**, dei 'pacchetti' per giocare a fare lo chef, con tutti gli ingredienti e qualche passaggio facilitato per realizzare piatti gourmet"



Il 10 aprile sarebbe stato il loro primo anniversario, un'inaugurazione che però è stata solo rimandata. Attivo anche il servizio di **smart lunch** per pranzo che cambia settimanalmente e un menu per la sera più elaborato.

Sarà possibile **anche acquistare tutte le bottiglie presenti in cantina a un prezzo da enoteca** e servite alla temperatura ottimale. Inoltre direttamente dal sito ci sarà la possibilità di acquistare un dining bond per un menu degustazione al valore di 50 euro al posto del classico da 60 con in omaggio un calice di benvenuto.