Domenica: Il nuovo bistrot e cocktail bar sui Navigli di Milano

20230719160234domenica11-f2cf78ca

È stato inaugurato sui Navigli di Milano un nuovo locale: si chiama **Domenica** ed è il bistrot e cocktail bar di **21 House of Stories Navigli**, hotel affacciato sulla Darsena in via via Ascanio Sforza 7.

Il format prevede una cucina con protagoniste la convivialità e la condivisione dei piatti, proprio come in un qualsiasi pranzo della domenica italiano. Anche i sapori sono ispirati alla tradizione e si mescolano con ingredienti di alta qualità, maneggiati dagli abili chef **Diego Pioli** e **Alessio Roberto Albiero**, che, grazie alla consulenza di **Arco srl**, propongono un menù di livello, ispirato alle loro esperienze nelle cucine stellate (Locanda Perbellini Bistrot, l'Antica Corona Reale, Da Vittorio, Tano passami l'olio e Sadler).

Così le proposte culinarie sono studiate per **reinterpretare i sapori della cucina casalinga in chiave contemporanea**.

Per esempio il vitello tonnato con sedano candito, il crudo di ricciola profumato all'albicocca, l'uovo barzotto panato con salsa alla menta o il minestrone di verdure proposto nella versione fredda con brodo aromatizzato al fieno. E ancora, il risotto alla crema di ortica, la galantina di galletto con nocciole tostate, i paccheri freschi ai tre pomodori al sentore di limone, i moscardini in umido con salsa al prezzemolo, le costine cotte a bagnomaria glassate con salsa di soya, miele e bbq. Perfino un panettone milanese da gustare in estate con mousse di zabaione e crema al cioccolato.

Ma il concept di fondo non si limita alla parte gastronomica: **anche dal punto di vista della mixology si ha una trasposizione concettuale della cucina casalinga**. I signature drink, ad esempio, sono serviti in brocche da 750 ml, 500 ml, 330 ml, da gustare in compagnia.

Fra le proposte, il French 75 a base di gin, limone, lavanda e champagne, l'Allora Cosmo con vodka, laurel cordial e mirtillo, il Mojito e il Bellini, la Panaché al bergamotto e il Jungle Brother che con

whisky, aperol, rabarbaro, ananas e lime che regala una straordinaria esplorazione sensoriale. Tutte creazioni firmate da **Franco Ponti**, nome di spicco del panorama milanese e internazionale, che a Milano ha lanciato l'**Atomic Bar** e ha partecipato a una serie di consulenze di pregio.

"*In 21 House of Stories Navigli ho ritrovato la mia visione di ospitalità, fatta di attenzione al particolare e di relazioni autentiche e prive di formalismi con gli ospiti. Di questo progetto, inoltre, ho potuto apprezzare lo spirito innovativo e sostenibile che si traduce in una concreta filosofia di riciclo, zero sprechi e stagionalità*", ha commentato il bartender.

Domenica si propone quindi come un'esperienza nuova nel panorama milanese, capace, nonostante la raffinatezza del concept, a ricrere un'atmosfera conviviale inedita per la città che la ospita.