A Milano apre Ultra, dove si intersecano avanguardia e classicismi

20240320102827ultramilano

Nato da un'idea condivisa tra Dom Carella, ex **bar manager del Dry Milano**, e Fabrizio Margarita, **Ultra** è il nuovo format inaugurato nel capoluogo meneghino in **Via Pier Lombardo 1** in cui a svolgere ruolo di attori principali sono i **cocktail e la pizza.**

Allestito nello spazio una volta occupato da una banca, Ultra è stato concepito in modo minimalista con **colori sobri e poco chiassosi**, dove il materico si fa avanti con segni marcati e puliti del ferro, del cemento, della pietra e del legno. Il banco ingloba bar e cucina e attorno a esso, come se fosse un palco, si dispongono le varie sedute.

A fare da cornice luci calde e di atmosfera, con **tutto o quasi completamente a vista**, inclusi cucina e laboratorio, senza alcuna barriera sia fisica che visiva. Non a caso tavoli, banco e pass cucina sono alla stessa altezza, in un’ottica di contemporaneità, socializzazione e condivisione.

70 i coperti e apertura 7/7 dalle 18:00 alle 2:00, con servizio pizza e cucina fino alle 1:30, per godersi ogni momento di piacere dall’aperitivo al tardo dopocena.

I **signature drink** sono ispirati a elementi principali come fiori, piante, radici, pietre e alghe, e ovviamente sono affiancati da classici anche in versione identitaria.
La carta si completa con **sakè**, fermentati e un’ampia varietà di etichette di **vini**, per lo più naturali, e **champagne**.

La **pizza** invece utilizza un impasto diretto, una **lunga lievitazione** che permette di fondere gusto e digeribilità. Il risultato è leggermente più croccante del tradizionale, **senza cornicioni troppo pronunciati**.
Le varianti delle pizze abbracciano sia grandi **classiche marginalmente riviste** in modo

contemporaneo (come ad esempio la Capricciosa con Pomodoro San Marzano, fiordilatte, carciofi arrosto, cotto capitelli, cardoncelli, terriccio d'olive, olio evo e basilico), **sia vegane**, **sia signature** che partono dal principio di portare sulla pizza ingredienti con la loro cottura ideale, proprio come se si stesse assemblando un piatto.
Un esempio? Pecorino, crema di zafferano, ossobuco arrosto, gremolada e caviale.

L'offerta di Ultra si arricchisce e si allarga anche ad altro: **mondeghili e frico**, le **montanarine crunchy con nduja e friarielli** o in versione vegana con barbabietola marinata, **mozzarella di mandorla ed erbe**, **bites sharing con le focacce con gamberi crudi**, foie gras ed erbe oppure con pastrami, pickles e rafano.
I **dessert** invece virano su grandi classici come la tarte tatin alle mele con gelato alla vaniglia o i tradizionali tartufi al forno del Sud, realizzati in una chiave più leggera. Curiosa infine la **drogheria** con salumi, formaggi, conserve marine e preparazioni veggy, sfiziosità che possono essere gustate come aperitivo da condividere o aggiunte come ingredienti alla pizza.