Osteria di Brera, nuova location per la riapertura dopo quattro anni

20240325112900breraindexx-ab8a3dc1

“Non è un addio ma solo un arrivederci. Stay tuned”: con questo messaggio il ristorante milanese Osteria di Brera aveva salutato i suoi clienti nel gennaio del 2020. Ora, **a distanza di poco più di quattro anni**, quell'arrivederci ha un senso visto che **l'insegna riapre** con una veste moderna e in una nuova location, **in Via San Marco 5.**

Nato nel 2010 da un'idea del ristoratore Enrico Forti, padre dell’attuale proprietario e manager Marcello, Osteria di Brera era inizialmente un **locale di pesce fresco con focus sulle crudités**. Con la morte di Enrico, il figlio rende omaggio all’attività imprenditoriale paterna affiancando al nome la data 1990, anno in cui il padre aprì il primo ristorante. Per dieci anni Osteria di Brera, **originariamente in via Fiori Chiari**, è stata il luogo di **ritrovo degli appassionati di pesce di prima qualità**, sia italiani sia stranieri.

Da questa certezza, Forti inietta nuova energia vitale nel concept e riparte prendendo spunto dalle brasserie di mare del sud della Francia e con l'obiettivo di **rinnovare l'idea tradizionale del ristorante di pesce**, proponendo qualità e freschezza in un **contesto pop, informale e rilassato**, arricchito da dettagli di design.

La palette è **dominata dal rosso** per richiamare il carattere passionale dell’Italia, dal **rouge delave dal bianco e dal blu** del mare, mentre il **pavimento in legno** contribuisce ad aggiungere calore e carattere al locale.

La sala ospita circa **40 coperti**, mentre all’esterno ci sono tavoli e divanetti dove è possibile gustare **cocktail e aperitivi con piatti sharing di pesce e verdure.**

In cucina il protagonista indiscusso rimane il pescato, con **materie prime selezionate con cura dallo chef Giovanni Muro detto Johnny**, che ha alle spalle diversi anni di esperienza nelle preparazioni del pesce. Ma non mancano anche i **classici della cucina meneghina** come la cotoletta alla milanese nel burro chiarificato, il risotto giallo e l'ossobuco di vitello in gremolada, e le **proposte vegetariane**, con zucchine alla scapece, patate saltate al timo, insalata di cavolo cappuccio e insalatina di finocchi, arance e noci.

A seguire la carta dei vini è **Enrico Merli McClure**, con prestigiose etichette nazionali e internazionali e una ricca scelta di proposte al calice.

Con la riapertura di Osteria di Brera, Marcello Forti aggiunge quindi un altro tassello alle sue attività nel mondo della ristorazione, tra cui il ristorante **Stendhal Milano**, il format healthy **Mediterranea** e **Hostaria Bacanera a Venezia**.