Ostriche, vini e griglia: a Milano apre il Tommy Hilfiger Café powered by Martas

20240530170019tommyindex-0542fc9e

L’entrata è a fianco del negozio di **Tommy Hilfiger di piazza Oberdan** a Milano. Subito ci troviamo in **un giardino in pieno centro**, nel bel mezzo della sempre un po’ caotica ma assai centrale Porta Venezia, circondato da gelsomini in fiore, molto milanese (le corti, i giardini interni, un po’ segreti un po’ no fanno parte del DNA cittadino) dove tra tavolini e divanetti rossi incontriamo una **buona proposta gastronomica** (realizzata tra la microcucina e la griglia) e **una carta dei vini non banale**, con un bravo giovane sommelier, il tutto **a prezzi onesti.**
Cosa per nulla scontata: vedi la pletora di aperture meneghine con poche idee (quante enoteche con cucina potrà sopportare e supportare il tutto sommato piccolo capoluogo lombardo?) e prezzi che svettano sempre più su.

FASHION, ARTE E FOOD
Il giardino appena aperto è quello del Tommy Hilfiger Café powered by Martas, estensione del negozio di Piazza Oberdan, **unica escursione nella ristorazione al mondo del noto brand di moda americano** che fa capo a PVH Corp. (detentrice anche del marchio Calvin Klein), un **locale di 142 metri quadri** aperto nel febbraio 2023 **che ora si estende con un nuovo banco bar nel giardino adiacente**, un angolo di verde in città.
Le vetrine del negozio danno anche sul giardino e gli ospiti si muovono tra **opere d'arte** come “I Love Italy” di Mr. Brainwash, il vinile personalizzato “Start Me Up” di John O'Hara, “Eroded Brillo Box” di Daniel Arsham e “Campbell's” di Andy Warhol, che Tommy Hilfiger in persona ha donato al negozio.
Un posto delizioso, dunque, ma che probabilmente aveva bisogno di un **progetto enogastronomico** in grado di distinguerlo dai tantissimi locali presenti in zona (tanti etnici, pasticcerie vegane e francesi, champagnerie ed enoteche, cocktail bar e sushi bar, osterie e gastronomie e pure un paio di storiche caffetterie specialty).

CUCINA DI IDEE CON LE MARTAS

La sfida di **rendere una location interessante** anche un posto di riferimento per i milanesi che capitano in una delle principali vie dello shopping, turisti e non, a tutte le ore della giornata, dalla colazione al dopo cena è stata raccolta da Martas. Realtà nata da tre ragazze con un'idea di **ristorazione sana, fresca, di stagione, sostenibile e gustosa**, con attenta selezione dei fornitori e **focus sul consumo di verdure e cereali integrali**, durante la pandemia con il delivery e formalizzata nel 2022 con Martas Nature Bar, che ora non c'è più.

È stata **Martina Lucattelli**, proprietaria e fondatrice di **Gesto Milano**, a prendere in mano il progetto per la "costola gastronomica e caffeinica" del brand di moda. *«Stiamo ripensando la nostra offerta con una selezione più ampia di piatti in grado di soddisfare un pubblico più eterogeneo, pur rimanendo fedeli al nostro obiettivo: promuovere il benessere e l'incontro tra le persone»* dice Lucattelli. Da qui l'idea di fondo che predilige tapas e piatti in condivisione da mettere al centro del tavolo.

UN MENU' ALL DAY LONG

Il menù è **flessibile** e parte dalla **colazione**, disponibile fino alle 18: croissant a 2 euro, Pain au chocolat, Carrot cake e Brownies al cioccolato a 3 euro ma anche varie opzioni salate dalla cucina (tra cui club sandwich e chips royale a 14 euro). A **pranzo** la scelta è tra insalate (dagli 11 ai 14 euro) ma anche reinterpretazioni azzeccate di classici della tradizione italiana e non come panzanella, panino di mare, cozze alla scapece, catalana, babaganoush, e i plateaux con tre tipi diversi di ostriche (Nauit fin de Bretagne, Mater dalla Sardegna, Esperia Tarbouriech dal Delta del Po) e crostacei (dai 3 euro della singola ai 110 euro del Plateau Royale).
A **cena** si aggiunge qualche piatto più strutturato, spesso cotto alla griglia attiva nel Garden, come manzo e sgombro scottati e arrosticini. I prezzi spaziano dai 5 euro del pane e pomodoro affumicato ai 18 del Patanegra Cinco Jotas Paleta iberico 100% Bellota tagliato al coltello. Il pane per ora viene da Faak, il nuovo panificio-pizzeria-cucina di cheffe Viviana Varese aperto in zona scalo Farini.

CARTA VINI PER TUTTE LE TASCHE

Il bravo sommelier e Restaurant Manager, il vigevanese **Lorenzo Castelbuono**, naviga sicuro in una cantina di **una novantina di etichette**, in prevalenza italiane e francesi con qualche escursione in Paesi meno scontati. Si parte da una **base piuttosto ampia di bottiglie sui 28 euro** per poi salire

fino ai 500 euro a bottiglia del più premium degli Champagne premium.

Il prezzo **al bicchiere** (la scelta è tra tre etichette - rosso, bianco, bollicina - che ruotano) va **dagli 8 euro** di un bianco o un rosso **ai 12 del metodo classico**. A breve è prevista una **Cocktail list** con la consulenza **di Riccardo Mariani** di Gesto.