Particolare Bistrot, apre a Milano il locale dedicato alle tapas

20250217114704particolarehp-b987bdad

La condivisione è al centro del nuovo progetto dello **chef Andrea Cutillo e del sommelier Luca Beretta**, che, dopo aver inaugurato nel 2019 Particolare Milano in Porta Romana, adesso aprono **Particolare Bistrot, in via della Moscova 50.**

Aperto a pranzo e a cena dal martedì alla domenica, Particolare Bistrot propone **ricette in formato sharing, ispirate al modello delle tapas**. Ed è proprio questa formula gastronomica che la redazione di *Mixer* ha avuto l'occasione di provare, chiacchierando con lo chef Andrea Cutillo in un ambiente dai colori morbidi e materici, dove gli intonaci rivelano gli archi di una Milano ottocentesca.

«*Dopo il successo di Particolare Milano con una proposta più formale, abbiamo deciso di offrire un format più semplice, alla portata di tutti, con Particolare Bistrot*», ci spiega Cutillo.

ATTENZIONE E RICERCA DELLE MATERIE PRIME

Il pasto diventa un'esperienza sociale e interattiva, **basata sulla ricerca e l'attenzione delle materie prime**. Infatti, l'obiettivo dei due fondatori è quello di r**endere omaggio al territorio ma con un tocco internazionale.** È così che nel menu troviamo **crudi di mare, come gli Scampi, il Gambero rosso di Sicilia, tartare e carpacci**. Non mancano però cotture "particolari", come quella del **Polpo in tre cotture e dell'Uovo croccante.**

«*Puntiamo sulla qualità della materia prima e sull'importanza della tecnica* - continua Cutillo -. *Per esempio, il nostro polpo viene sottoposto a tre cotture:* ***prima bollito, poi fritto e infine grigliato.*** *Anche l'uovo croccante segue un processo preciso:* ***cotto a bassa temperatura a 64 gradi a vapore, poi panato e fritto***».

Non solo tapas, ma anche primi e secondi piatti proprio come quelli di Particolare Milano. Spiccano, infatti, **il Risotto ai porcini e la Pasta patate, provola affumicata e baccalà; tra i secondi, invece, il Calamaro alla plancia con salsa all'arancia e la Guancia di manzo cotta a bassa temperatura**. Non mancano proposte vegetariane, come **la Milanese di cavolfiore e il Carciofo alla griglia, accanto a dolci come il Tiramisù particolare e la Crostatina ai frutti rossi.**

«*La standardizzazione della proposta gastronomica è garantita dalla mia presenza in entrambi i locali in questa fase iniziale* - aggiunge lo chef -. *Contiamo però molto sul nostro team: attualmente, a Particolare Bistrot siamo in otto, mentre a Particolare Milano in undici. Per garantire un servizio ben strutturato, abbiamo spostato due ragazzi dalla cucina e dalla sala del locale in Porta Romana a quello di via Moscova*».

Il personale in sala è costituito da ragazzi e ragazze giovani, proprio come il target che il locale vuole raggiungere. «*Visto che la nostra proposta gastronomica si basa sulle tapas, **puntiamo ad un target giovane***», conclude Cutillo.

Tra le iniziative future, i due fondatori pensano alla costruzione di **una drink list strutturata da abbinare al formato delle tapas, e all'espansione anche in altre regioni.**