Apre Lento. Dove tutto rallenta, tra piatti alla brace e cocktail in pairing

20260412164433whatsappimage2026-04-10at122324

Griglia e mixology a fuoco… lento. Tempo di brace, long drink, ma soprattutto di rallentare il ritmo di vita e concedersi un sano momento di relax per un momento serale di piacevole convivialità. Un'esigenza avvertita da molti cittadini, in particolare se ci si trova in una città frenetica come Milano, dove il concetto di corsa affannosa è spesso all'ordine del giorno.

Stefano Di Dio artefice di Lento

Per richiamare tutti alla calma, Stefano Di Dio, mixologist e proprietario di Oscar.697, marchio di vermouth e bitter, è l'artefice di Lento, nuovo ristorante focalizzato su piatti cotti al barbeque e a base di carne, pesce e ingredienti vegetali e vegani. A lui, già a capo del progetto milanese Terrazza 12, è stata affidata la parte manageriale di questo nuovo locale situato in Thaon di Ravel, una delle principali street food & drink del quartiere Isola. Location già nota ai frequentatori della zona, avendo ospitato in precedenza lo spazio dell'ex officina del motobar Deus. Fumi e carbonella dunque, affiancati da una vasta offerta di vini firmati da cantine di piccola e media dimensione (con produzione inferiore alle 10 mila bottiglie), di birre artigianali e non alla spina (il bar ha siglato una partnership con il brand Ichnusa, ndr).

Drink list: quindici ricette a 10 euro l'una

C'è poi una ricca drink list che si compone di grandi nomi della miscelazione e alcuni twist on classic, ma anche da signature a bassa gradazione alcolica /nessun mocktail), ognuno pensato per essere proposto in pairing con un piatto della cucina. Il concept di Lento parla chiaro: «*Il nome dice già molto* – ha dichiarato Di Dio, contattato da Mixerplanet –, *ovvero proponiamo una location con un ambiente rilassato e informale, garantendo un servizio preciso e accurato. Il tutto accompagnando l'esperienza nel segno della lentezza, senza ansia di guardare ogni secondo il proprio orologio e ascoltando in*

sottofondo musica rilassante. Anche chi può restare una sola mezzora, deve essere messo a suo agio, massimizzando serenamente il tempo che ha a disposizione».

Il menu è unicamente serale, Lento apre le sue porte alle 18 e chiude a mezzanotte, si sviluppa su una superficie totale di 200 mq, conta 40 posti a sedere, e propone diversi piatti pensati dal team stesso del locale. Sul fronte mixology, l'offerta è piuttosto trasversale, con un **unico prezzo di 10 euro a singolo drink (per un totale di 15 ricette)**, equamente suddivisa in tre parti rispettivamente denominate 'On the rocks' (MiTo, Americano, Negroni, Sbagliato, Smoky Mary), 'Coppetta' (Spicy's Tommy, Cosmopolitan, Margarita, Manhattan, Espresso Tini) e 'Low alcol' (Oscarotto, Ginto, Paloma Uno in Due, Fusettone).

Non manca poi quella che appare come una scelta controcorrente, ovvero l'assenza del classico Spritz. «*Nulla contro questo drink* – ha precisato sempre Di Dio –, *ma questa bevanda, qua intorno a noi, la sanno fare praticamente tutti i bar. Da Lento, approfittando anche del fatto che io stesso sono produttore di spirits, abbiamo dunque scelto di privilegiare altre soluzioni di aperitivo, con l'obiettivo di incuriosire il cliente e conquistarlo attraverso cocktail che forse ancora non conosce e che magari, se di gradimento, diventeranno il suo nuovo Spritz*».

Dieci punti vendita nei prossimi due anni

Lento ha poi voglia di crescere velocemente. Secondo il volere e le ambizioni di chi lo ha lanciato, poggia infatti su un piano di espansione largamente diffuso. «*L'obiettivo è dare vita a una catena che conterà, nei prossimi due anni, una decina di punti vendita* – ha assicurato Di Dio –. *Saranno inaugurazioni che avverranno su tutto il territorio italiano e il prossimo step, dopo questo iniziale di Milano, avverrà in una città di mare che non possiamo ancora svelare, ma che possiamo dire che il taglio del nastro è previsto già nel prossimo mese di luglio. Non escludiamo poi di proseguire anche all'estero, scegliendo le più note capitali europee, anche se questa internazionalizzazione dell'insegna non sarà avviata prima del 2028*».