Ditta Artigianale raddoppia a Milano: specialty coffee e non solo

A venti mesi dal debutto in corso Magenta, Ditta Artigianale apre un secondo indirizzo milanese in zona Gae Aulenti. **Ristorazione Moderna** descrive un locale che rafforza il network della torrefazione fiorentina fondata da Francesco Sanapo insieme a Patrick Hoffer, con un design che reinterpreta il modernismo organico italiano del dopoguerra, firmato dallo studio q-bic. Il caffè resta il centro della proposta, con selezioni specialty tostate da Francesco Masciullo, Miglior Roaster d'Italia SCA a Sigep 2026, tra blend storici e monorigini da piccoli produttori in Colombia, Indonesia, Etiopia, Kenya e Honduras. Il menu però copre l'intera giornata: brunch internazionali al mattino, cucina leggera e stagionale a pranzo, aperitivo milanese reinterpretato la sera, con una drink list che include sia classici sia signature a base del gin di casa. Il dato di fondo, più che il singolo locale, riguarda il modello: un brand nato dallo specialty coffee che costruisce la propria espansione fuori Firenze non replicando semplicemente la caffetteria del mattino, ma proponendosi come punto di aggregazione attivo dalla colazione all'aperitivo, eventi compresi.