Casa Giolina raddoppia a Milano e apre in zona Tortona

ddd85ba3-77fd-42a6-9ac8-49b84d480e35

Casa Giolina raddoppia e apre a Milano la seconda sede della pizzeria fondata da Ilaria Puddu e Stefano Saturnino, per la precisione in via Bergognone 24, all'angolo con via Savona. A quasi otto anni dall'apertura del primo locale in via Felice Bellotti 6 e una crescita del fatturato ogni anno del 10%, i due fondatori hanno deciso di dar vita a una nuova **Giolina** che mantiene lo spirito della prima, ma con un carattere e un'atmosfera propri e qualche momento di condivisione in più.

Layout vintage

Casa Giolina evoca lo stile della prima sede, i richiami alla Grande Milano e il gusto per gli arredi vintage, aggiungendo un twist tutto suo, più ricercato e internazionale. 200 mq, 9 vetrine su strada, 80 posti a sedere e tanta cura dei dettagli. La sala d'ingresso, con il bancone bar, si sviluppa sull'angolo tra via Bergognone e via Savona, affacciandosi su entrambe le strade. Le due sale principali illuminate da ampie vetrate su via Savona, ospitano una **cucina a vista**, incorniciata da un arco decorato con piatti vintage, da cui è possibile guardare i pizzaioli al lavoro, in fondo si trova poi una saletta più raccolta.

Una casa che ricorda lo stile eclettico di molte case milanesi e parigine, tra lampadari in stile anni '70, boiserie color burgundy, che accompagna gli infissi delle vetrate e percorre tutte le sale accostandosi alle carte da parati, giallo senape e azzurro carta da zucchero, che rappresentano i motivi floreali tratti dal dipinto Ramo di Mandorlo in fiore di Vincent van Gogh in un gioco di colori accattivante. Non poteva mancare il pavimento realizzato con cementine esagonali di recupero e le sedie Thonet color noce e paglia di Vienna.

Quote

Amo i dettagli e gli stili che si mixano in armonia ed è quello che abbiamo voluto ricreare dentro Casa Giolina. In un panorama che spesso predilige il minimal, fatto di acciaio e luci neon, noi abbiamo cercato di giocare con i colori e atmosfere più calde.

Ilaria Puddu, co-founder di Casa Giolina

La pizza sempre protagonista

La proposta gastronomica ricalca le linee di Giolina di via Bellotti con la **pizza sempre protagonista**: i commensali ritrovano le pizze più amate del brand come la Ghitina Rivisitata, la margherita realizzata con una crema di pomodorini arrostiti, l'Angelina, la marinara ai quattro pomodori e aglio nero fermentato e l'Evelina, la cinque formaggi con confettura di pere. Accanto a queste, nuove proposte che seguono il ritmo delle stagioni, come la Pierina con taleggio, speck dell'Alto Adige, mirtilli e timo e la Caterina con crema di zucca Hokkaido, funghi cardoncelli e chips di cavolo nero. La carta comprende anche gli antipasti, tra crostoni di pane Tumminia con diverse farciture, il delizioso vitello tonnato cotto a bassa temperatura con fiori del cappero e polvere di olive taggiasche, passando per le pizze al padellino in quattro varianti, e tante altre sfiziosità come la zucca Hokkaido al forno con fonduta di taleggio, miele al rosmarino e nocciole, fino ad arrivare ai dolci tra cui il tiramisù, uno dei dessert più apprezzati del locale.

Aperitivo con i grandi classici della miscelazione

Casa Giolina amplia anche le occasioni per fermarsi a tavola: la pizza si può gustare **anche a pranzo** e, accanto al servizio della pizzeria, debutta l'**aperitivo con alcuni grandi classici della miscelazione** come Spritz, Negroni, Sbagliato, Gin Tonic. Dalla seconda metà di novembre, il sabato e la domenica, si aggiungerà anche il **brunch**, dalle 10 alle 15.