E ora il caffè di Rivoire sbarca a Milano

20230607114255rivoiremilano-a7163dcb

Come **anticipato pochi mesi fa**, lo storico caffè fiorentino **Rivoire sbarca a Milano**: il nuovo flagship store è in **Via Formentini 9, nel cuore di Brera**.

Sviluppato su **due piani e con un ampio dehors**, Rivoire Milano offre una **vera e propria immersione nel mondo del caffè fiorentino**. Il concept dello spazio **celebra** con ricchezza **l'arte rinascimentale riproposta in chiave moderna** grazie a una particolare decorazione delle pareti completamente ricoperte con immagini di dipinti dell'epoca: un richiamo forte all'arte fiorentina ma rivisto in chiave contemporanea, in cui l'elaborazione digitale supera il concetto di affresco ottenendo un inatteso effetto quasi tridimensionale.

Il **bancone bar** è in legno pregiato e dai raffinati intarsi, gli stessi che caratterizzano quello di Firenze e qui impreziosito dai profili in marmo Portoro. Altri elementi fondanti a Milano come a Firenze, sono gli **espositori a scaffale e i lampadari di foggia antica** in vetro di Murano lavorato a mano.
La scelta del rosa come colore "di bandiera" e dell'oro evoca un lusso dolce e avvolgente. In particolare, la pavimentazione in onice rosa offre venature che ricordano lo zucchero filato e si ritrovano anche nei piani dei tavolini attorniati da soffici poltroncine oyster in rosa confetto. Un tocco scenografico è la **luce dorata di alti candelabri-scultura** d'ispirazione neobarocca posti come centro tavola, e la bellissima balaustra lavorata ad effetto ricamo che accompagna al secondo piano dove è allestita la sala per pranzi e cene private.

Anche a Milano Rivoire propone **pasticceria e cioccolateria**, preparata secondo le antiche ricette dei maestri cioccolatieri a cui si somma una **mixology molto evoluta** che, in continuo scambio di sperimentazioni ed esperienze, propone cocktail preparati con materie prime di altissima qualità di cui molte elaborate in casa. Un esempio è rappresentato dal **Se Fémm**, "cosa facciamo" in dialetto milanese, una **nuovissima variante del Negroni** a base di gin, bitter, vermouth rosso e rosolio al bergamotto realizzato internamente. O il **Mangotto**, drink sour preparato con bourbon, lime, sciroppo

al mango e rosolio al bergamotto sempre home made.

Per quanto riguarda la **cucina**, Rivoire Milano non rompe il legame con quella fiorentina con la Panzanella e i Ravioli alla Norma con generosa dose di pecorino toscano, ma nel contempo **reinterpreta le ricette della tradizione meneghina** come la Costoletta Milano, impanata in Panco e con fondo cottura spolverato di cacao amaro Rivoire, o il **Risotto con pistilli di zafferano e scaglie di tartufo estivo.**

Nell'attesa che si concretizzino nuove aperture milanesi, Rivoire ha già avviato un **dusk bar nell'isola greca di Mykonos.**