

Fast food all'italiana

PIZZERIA
SPONTINI
1953 MILANO

Speciale ed unico, il trancio Spontini segue ancora la ricetta degli anni '50 in un'unica versione con pomodoro, mozzarella, origano e qualche acciuga...

HOME LA PIZZA PROTAGONISTA UN PO' DI STORIA DOVE SIAMO INFORMAZIONI LAVORA CON NOI

La tua pizza preferita non va in vacanza!



PIZZERIA
SPONTINI
1953 MILANO

Le pizzerie di via Cenisio via Marghera e viale Papiniano saranno aperte 7 giorni su 7

Da lunedì 18 giugno la pizzeria di via Spontini resterà chiusa per ristrutturazione! Ci vediamo a settembre

Soffice, ma croccante alla base, cotta nel forno a legna, inconfondibile con il suo profumo di pomodoro, origano e acciughe e poi ricoperta di mozzarella: la pizza al trancio Spontini ha segnato - sin dagli anni '50 - la storia della pizza al taglio a Milano e tutt'ora è molto amata.

Sì, perché se nel frattempo le generazioni si sono susseguite apportando alcune piccole modifiche,

Spontini è rimasto un gioiello di famiglia, da 30 anni e più gestito da Massimo Innocenti

che continua a rispettare l'antica ricetta.

BUENOS AIRES



PAPINIANO



MARGHERA



CENISIO



Chissà cosa ne penserebbe il musicista Gaspare Spontini. Il suo nome - anzi il cognome - ai milanesi non evoca composizioni classiche, bensì mette l'acquolina in bocca.

La via a lui dedicata, in zona Buenos Aires, infatti è la sede storica della pizzeria più famosa della città, pizzeria che sull'insegna al neon riporta proprio il suo nome: "Spontini".