Pizza: nuova apertura a Milano per Tegamino’s

20250303132958whatsappimage2025-03-03at123723-bb30f842

A Milano arriva la pizza al tegamino Made in Italy con **Tegamino’s, il nuovo ristorante in viale Bligny 5.** Avviato dalla collaborazione tra il **founder Marco Serrone e l’imprenditrice Elisa Simonaro,** il locale apre dopo il successo del food corner **Tegamino’s go!** dedicato al delivery in via Federico Faruffini, sempre nel capoluogo milanese.

Proponendo un impasto leggero e croccante, ingredienti selezionati e doppia cottura, Tegamino’s ha l’obiettivo di ridefinire il concetto di pizza al tegamino concentrandosi sulla qualità, l’innovazione, la convivialità e un servizio smart e flessibile. «*Il nostro slogan, 'It's not a dream, taste it!,incarna la promessa di un gusto unico valorizzando ingredienti selezionati e tecniche artigianali, ridefinendo il concetto di pizza tradizionale in maniera autentica e con un prodotto di assoluta qualità. Ogni pizza, infatti, è realizzata con cura, esaltando il gusto attraverso una selezione attenta delle materie prime*», dichiara in una nota stampa **Marco Serrone**, **founder di Tegamino’s.**

IL MENU: TRA PIZZE CLASSICHE E CREAZIONI GOURMET

Il menu del locale prevede tre categorie principali di pizze che comprendono gusti classici ma anche creazioni gourmet. Tra le proposte, **Parmigiana** è con melanzane impanate, salsa di pomodoro, mozzarella, grana padano e basilico fresco; **Conci**, con mozzarella fiordilatte, pancetta piacentina croccante, cipolla di tropea e grana padano; **Marghe Più Gusto**, la rivisitazione della Margherita, arricchita con pomodorini ciliegino rossi “confit”, grana padano e basilico; **Crudelia,** un mix di stracciatella di burrata, pomodorini ciliegino rossi “confit”, prosciutto crudo e basilico; e **Carbonara**, con guanciale croccante, pecorino romano e tuorlo d’uovo pastorizzato.

Ma non solo. La proposta gastronomica presenta anche opzioni stagionali, come **Bosco Incantato**, che valorizza ingredienti freschi e di stagione, contorni e dolci artigianali come tiramisù classico. Oltre al servizio al ristorante, Tegamino’s offre anche delivery, con l’ambizione è quella di **espandersi anche in altre città in Italia.**

«*Nei prossimi anni, l’obiettivo è nel breve periodo quello di consolidare la presenza del brand a Milano con nuovi punti vendita in città. Parallelamente, svilupperemo il franchising, selezionando partner strategici per espanderci prima in Italia e successivamente all’estero. Nel lungo periodo, puntiamo a fare di Tegamino’s un brand di riferimento per la pizza al tegamino, con un network di locali nelle principali città, sfruttando il potenziale della delivery e delle nuove tecnologie per migliorare l’esperienza del cliente, garantendo sempre coerenza con la nostra missione: offrire una pizza autentica, diversa e irresistibile*», conclude il founder.