Mocho apre a Milano Fat Slice, nuova pizzeria in stile americano

6a868d64-7834-4b29-814e-79ce58c10878

Fat Slice vuol dire “fettona” ed è la nuova pizzeria americana ideata da Massimo Novati, conosciuto online come **Mocho**, youtuber e imprenditore del mondo food. Il primo locale dell'insegna ha aperto le porte in Viale Bligny 16 a Milano, a pochissimi metri dal punto in cui, a marzo 2023, è iniziata la storia del primo store firmato Meat Crew.

Fat Slice, infatti, non è altro che il "fratellino" di **Meat Crew**, il brand di burger americani fondato da Mocho nel 2022. I due formano una coppia di brand distinti ma uniti dalla medesima filosofia: raccontare gli Stati Uniti attraverso il cibo più amato dal loro ideatore. Se con Meat Crew il racconto è passato dagli hamburger, con Fat Slice tocca ora alla pizza americana, ispirata ai viaggi e alle esperienze gastronomiche vissute da Mocho oltreoceano.

Quote

Con Meat Crew abbiamo portato a Milano l'hamburgeria americana autentica e l'affetto delle persone è stato incredibile. Fat Slice nasce dalla stessa identica passione e da tutti i viaggi vissuti negli Stati Uniti: volevo far scoprire anche qui da noi la vera pizza americana, partendo proprio dalla Detroit style con la sua crosta croccante di formaggio. Tornare in Viale Bligny 16, proprio a due passi da dove è iniziato tutto con il primo Meat Crew, rende questo nuovo inizio ancora più speciale per me.

Massimo Novati, in arte Mocho

Il lancio del nuovo format rappresenta un'ulteriore tappa nella strategia di sviluppo e talent extension portata avanti da **Realize Networks** con il suo CEO Pasquale Arria al fianco di Mocho.

Quote

La nascita di Fat Slice consolida un percorso imprenditoriale iniziato qualche anno fa e dimostra come un’idea forte, radicata nell’autenticità e in una community solida, possa trasformarsi in format di ristorazione reali, di successo e replicabili. Dopo lo straordinario percorso di Meat Crew, siamo entusiasti di affiancare nuovamente Mocho in questa nuova avventura, ampliando la nostra presenza a Milano e posizionando Fat Slice come un nuovo punto di riferimento per il comfort food americano in Italia.

Pasquale Arria, CEO di Realize Networks e co-fondatore del progetto

Il format parte dalla celebre **Detroit style**, stile di pizza rettangolare nato nel 1946 da Buddy’s a Detroit. Cotta in teglia d’acciaio, presenta un impasto alto e soffice dentro con una base croccante. La caratteristica principale è il formaggio steso fino ai bordi che, a contatto con la teglia ad alta temperatura, si abbrustolisce formando un'inimitabile crosta croccante. Le pizze si possono ordinare sia al singolo trancio sia in teglia intera (divisa in quattro).

Tra le proposte in menu spicca la **PepperHoney**, condita con pomodoro, mozzarella, pepperoni, parmigiano, basilico e il **Mocho’s Hot Honey** (miele piccante aggiunto all'uscita dal forno), un abbinamento cult già testato con successo nel febbraio 2026 all'interno della Pizza Collection di Meat Crew. Completano la carta le varianti Original, Vodka, Mac’n’Cheese e Double Hot, affiancate da starter, dolci e dall'immancabile Salsa Ranch per intingere i bordi.