Da Roma a Milano: Polpetta apre il quinto locale in Porta Genova

scritto da Enzo Radunanza | 14/12/2023

Dopo le quattro insegne nella Capitale, il Gruppo porta la sua filosofia nel capoluogo meneghino. Invariata la proposta, con le polpette declinate in tante versioni dolci e salate, anche gluten free e vegetariane

L'offerta gastronomica milanese è indiscutibilmente ricca nei numeri e nelle proposte ma l'apertura di "**Polpetta Milano**", in Porta Genova (precisamente in Via Tortona, 21), aggiunge un tocco di sapori casalinghi e tradizionali che fanno sempre piacere.

"**Tutto è polpettabile**" dicono dal brand romano ideato dallo **chef Giovanni Nerini**, insieme ai soci **Andrea Laurenza**, **Alessio Di Cosimo** e **Salvatore Iannicelli**, per descrivere una format in cui la storica preparazione a base di carne viene rivoluzionata con grande creatività. Lo chef, infatti, propone tanto polpette tradizionali che quelle più elaborate, salate e dolci, con un'occhio all'inclusione grazie alle versioni gluten free e vegetariane.

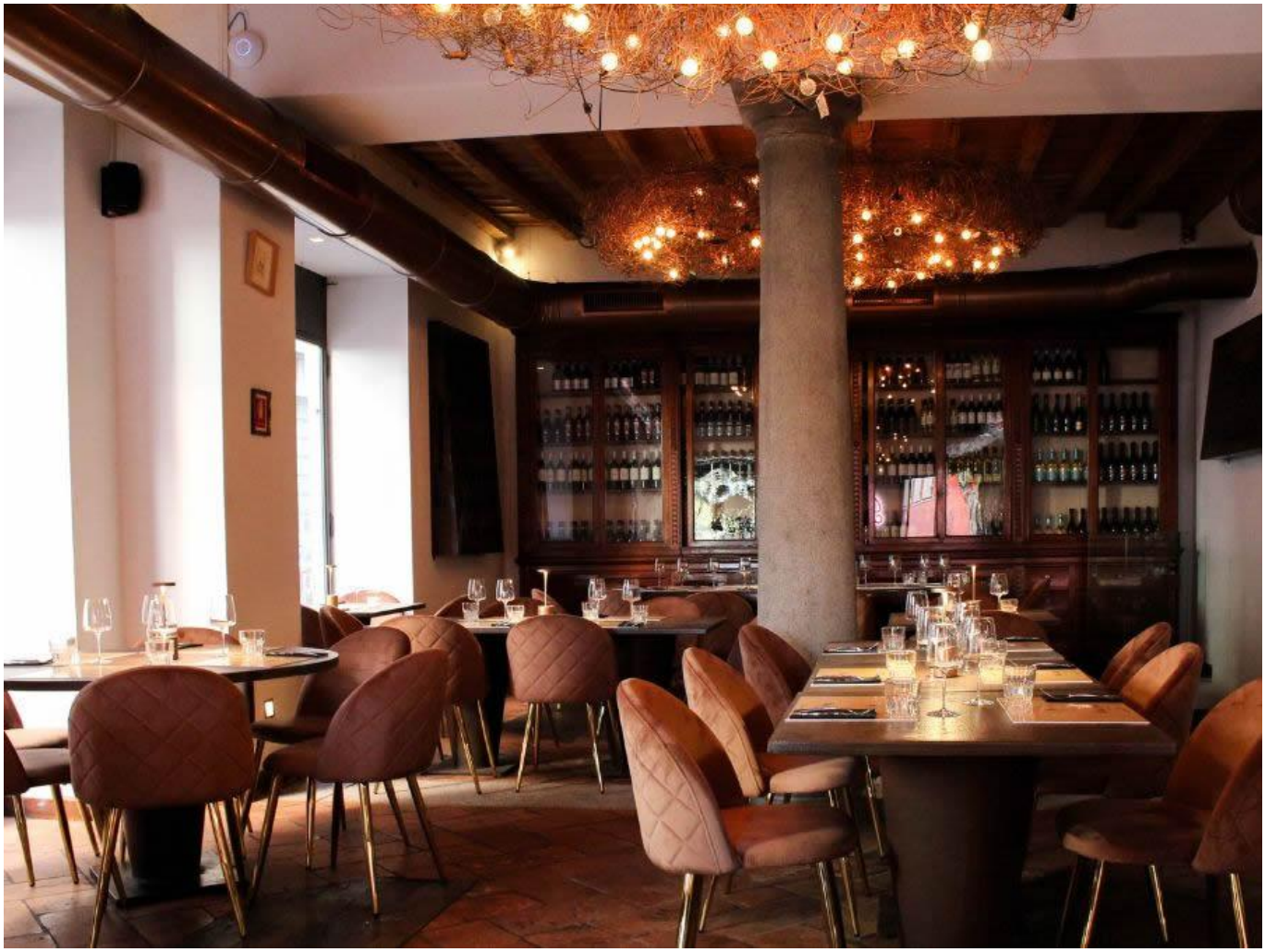
Polpetta Milano è in Porta Genova (Foto © Aromi.Group).

Polpetta Milano: in Porta Genova, polpette per tutti i gusti

A Roma l'insegna è presente da qualche anno con **Gazometro** in zona Ostiense, **Gazometro Gluten free** in Via del Gazometro, 32, **Polpetta Rione Monti** e **Polpetta Trastevere**. A Milano, il Gruppo ha portato la stessa carta ma, soprattutto, quell'atmosfera accogliente e informale che regala momenti di divertimento e scoperta. Se, infatti, lo chef Giovanni Nerini non trascura i riferimenti alla **tradizione romana e italiana in generale**, negli ingredienti e nelle preparazioni inserisce riferimenti etnici che conducono in posti lontani come Giappone e Thailandia.

Il menù di Polpetta a Milano

A inaugurare l'incontro con l'originale menù del ristorante, con carne, pesce e verdure, è l'**aperitivo a base di polpette dello chef**, servite con cocktail, birre o un buon calice di vino. Si potrà continuare ordinando le "***Tradizionali***" (classiche polpette fritte, al sugo o con salsiccia e friarielli); le "***Romane***" (con cacio e pepe, all'amatriciana o quelle di saltimbocca alla romana) o le "***Dal Mondo***" (polpette di carne in salsa teriyaki o di gamberi al curry rosso thai con riso al vapore).


L’interno del locale milanese (Foto © Aromi.Group).

Chi non volesse le polpette sono disponibili i primi piatti, dagli *spaghettoni freschi meatballs con polpette di carne, salsa di pomodoro, basilico e Parmigiano* ai classici *spaghettoni all’amatriciana* e *tonnarelli alla carbonara con guanciale e polpettine di pancetta* ed altri ancora.

Anche i dolci di Polpetta Milano, rispecchiano il format con la *cheesecake* e la *torta caprese*, presentate in forma sferica, oppure la crema di *Tiramisù con polpettine di cioccolato*.

Polpetta Milano
Via Tortona, 21 – Milano | www.polpetta.it