

[Il giro del mondo a Milano: 5 locali etnici da provare](#)

scritto da Patrizia Ferlini | 19/05/2021



Il capoluogo lombardo è una città cosmopolita, e su questo non c'è dubbio. Fare un'esperienza culturale attraverso il cibo è possibile e questo è il luogo perfetto per andare a caccia di ristoranti con cucine del mondo



Andare a Milano non significa solo trascorre ore a fare shopping nella capitale della moda o perdersi fra i mille musei della città. Chiaramente ha molto da offrire e soprattutto per ogni gusto, ma una cosa che si può fare restando in un solo luogo è il giro del mondo attraverso la gastronomia.

Ristoranti etnici a Milano: i 5 da provare

Sono centinaia i locali etnici di Milano, eccone una selezione dei cinque da non perdere.

Bussarakham: la Thailandia fra i Navigli

La Thailandia possiede una delle tradizioni culinarie più ricche al mondo. Ingredienti sempre freschi, speziati e dal gusto inconfondibile, che ormai ha conquistato tutto il mondo. Entrare da Bussarakham è come essere in centro a Bangkok. La musica di sottofondo, le cameriere vestite in abiti tradizionali e un ambiente caratteristico, contribuiscono a ricreare l'ambiente originale. Il menù offre le pietanze tipiche, con salse tendenzialmente piccanti d'accompagnamento. Da non perdere il [pad thai](#), il piatto nazionale a base di tagliatelle di riso, verdure, erbe e salse per insaporire.

Ristorante Bussarakham

Via Valenza, 13 - Milano

[Sito web](#)

Pacifico: il Perù di classe

Andare in Perù non è mai stato così semplice, in più questo sarà un viaggio in prima classe. Chef Espinoza è riuscito a creare un menù tradizionale presentandolo come se ci si trovasse in un ristorante stellato. I sapori tradizionali peruviani in piatti che sembrano opere d'arte. Non mancano

le contaminazioni asiatiche, con salse che vanno a condire ricette Sud Americane. Da provare gli **anticuchos**, il **tiradito** e il tasting di **ceviche**.

Ristorante Pacifico

Via della Moscova, 29 - Milano

[Sito web](#)

Bjork: la Scandinavia a Porta Venezia

Non ci sarà l'aurora boreale a fare sfondo al pranzo, ma il locale richiama proprio quel mondo fiabesco. Bjork in svedese significa betulla, una pianta raffinata ed elegante, proprio come il design della brasserie e la cucina delicata.

I piatti che si trovano nel menù del terzo dei 5 ristoranti etnici a Milano che segnaliamo, sono un chiaro richiamo alla tradizione nordica. Per i palati alla ricerca di qualcosa di deciso, la cucina offre un' **entrecôte di alce**, mentre un classico salmone alla base di molte preparazioni. Immancabile il tipico pane di segale e le birre artigianali, chiara o doppio malto, ce n'è per tutti i gusti.

Bjork Brasserie

Via Panfilo Castaldi, 20 - Milano

[Sito web](#)

Wagamama: il ramen come cura da tutti i mali

Il modo migliore per non confondere più i noodles in scatola con il ramen, è provare quello vero. Il posto migliore dove farlo è **Wagamama**. Un luogo di condivisione, in cui degustare i piatti tipici del Giappone e dove sorseggiare rumorosamente un brodo non è considerata maleducazione, ma apprezzamento.

Il [ramen](#) è una zuppa di origine cinese, ma adottata dal Giappone, a base di noodles, un ricco brodo speziato, carne di maiale, uova e cipollotti. Quello che differenzia Wagamama da tutti gli altri è la vasta scelta di accostamento di ingredienti. Non solo maiale, ma anche carne bianca, frutti di mare e la versione vegetariana. Consigliati anche i dolci a base di zenzero.

Wagamama

Via San Pietro all'orto, 11 - Milano

[Sito web](#)

Riad Majorelle: la cucina marocchina più autentica di Milano

Concludiamo il giro del mondo tra i ristoranti etnici a Milano con un viaggio nella tradizione culinaria del Marocco, quello più raffinato, ma al tempo stesso autentico. Il **Riad Majorelle** ripropone la freschezza della cucina marocchina in un ambiente che ricorda i locali di Casablanca o Marrakech. La tipica **Bastilla di pollo e cannella** come antipasto può essere un ottimo inizio a cui far seguire del cous cous o un Tajine, il piatto nazionale che prende il nome dal tegame in cui viene cotto. Sorseggiando un classico tè alla menta sembrerà di essere davvero in Marocco.

Riad Majorelle

Via San Gregorio, 35 - Milano

[Sito web](#)