



Danilo Pelliccia apre il Dù Cesari Lissone e unisce cucina romana e solidarietà

Il nuovo ristorante brianzolo dello chef romano conferma menù e atmosfera del locale aperto a Torino nel 2013, aggiungendo nel menù il suo “Tonnarello cacio e pepe allo zafferano con un pepe agrumato”

Il ristorante **Dù Cesari** dello chef **Danilo Pelliccia** ha aperto a Torino nel 2013 portando sotto la Mole tanto la vera cucina romana quanto quell'atmosfera genuina di tante osterie capoline, ancora più presente nelle cene del giovedì accompagnate dagli stornelli romani.



Gli interni del locale (Foto © Ufficio stampa).

Dù Cesari Lissone, il nuovo ristorante di Danilo Pelliccia

Forte di un successo consolidato, ma anche dell'audacia imprenditoriale di chi fa con passione il proprio lavoro, Pelliccia ha aperto un'altra sede in Brianza, precisamente a Lissone in via Gramsci 44, dove conferma la sua esuberanza verace e i suoi piatti-culto della tradizione, con misurati accenni di creatività per non tradire le aspettative dei buongustai.

Dù Cesari Lissone propone dai supplì ai taglieri di salumi e formaggi, dagli immancabili primi piatti come la Carbonara, l'Amatriciana, la Cacio e Pepe o la Gricia a secondi che, solo a sentirli nominare, ci portano tra i profumi e i sapori dei vicoli di Roma: Coda alla vaccinara, Abbacchio allo scottadito, Porchetta di Ariccia, Saltimbocca alla romana e tanti altri. La novità del ristorante brianzolo è il "*Tonnarello cacio e pepe allo zafferano con un pepe agrumato*". La **carta dei vini** racconta sempre del territorio romano e laziale, con qualche etichetta fuori regione.

Cucina romana e servizio verace a Lissone

Il nuovo progetto di Lissone, dunque, conferma una formula di successo basata su una **cucina tipica e di qualità** ma anche su un'**accoglienza calorosa e un servizio efficiente**. Chi non teme di misurarsi con generose porzioni, può affidarsi al personale di sala per farsi accompagnare in un percorso enogastronomico fortemente identitario che ha anche abbracciato una filosofia di

inclusione e apertura aderendo al progetto “Made in Carcere”.



I tonnarelli di Danilo Pelliccia e il corner “Made in Carcere” (Foto © Ufficio stampa).

Dù Cesari Lissone e il corner “Made in Carcere”

All'ingresso del ristorante è stato inserito il corner “*Made in Carcere*” inaugurato da Luciana Delle Donne lo scorso 28 febbraio, già presente nel locale torinese di viale Regina Margherita 252. L'iniziativa, di cui Danilo Pelliccia è Ambassador dal 2018, è partita dall'**ONLUS Officina Creativa** che promuove percorsi di reinserimento dei detenuti di diverse carceri del sud-Italia coinvolgendoli in lavori artigianali. I corner in questione offrono al pubblico prodotti utili e futili, realizzati dagli stessi detenuti.

Dù Cesari Lissone
Via Antonio Gramsci, 44 – Lissone (MB)
www.ducesari.it

Data di creazione
28/03/2023
Autore
enzo-radunanza