

Navigli di Milano. **Apri in via Casale 5**, punto di ritrovo della movida sui **Navigli di Milano**, il nuovo locale con offerta dedicata alla carne e ai cocktail. Il cibo sarà servito nelle classiche padelline milanesi, i **baslot**, a cui dedica il suo nome: **Il Baslà**.

L'offerta del nuovo ritrovo ruota attorno a figure che ci riportano ad un'idea di cucina casereccia. Tutto però con quel tocco non convenzionale che non guasta mai. Il macellaio segue direttamente tutte le preparazioni e si occupa personalmente della scelta e dei tagli delle carni. L'alchimista è dedito a creare nuovi cocktail che accompagnino tutte le proposte. L'immane oste ti accoglie a **Il Baslà** come fossi nel salotto di casa.

Non dimentichiamoci del cuoco che con cura ed attenzione prepara tutti i piatti da servire nei **Baslot**.



Naviglio Grande – Milano

SI TORNA ALLA MILANO DA BERE

Un format divertente dedicato alla carne per tornare alla Milano da bere. Una bottigliera degna di nota, con oltre 75 gin, una quarantina di rum, e una trentina tra tequila, mezcal e vermouth.

In questo locale la carne viene trattata principalmente con la **cottura CBT a bassa temperatura**. La selezione dei capi è

allevata da piccoli produttori italiani ed esteri allevati rigorosamente all'aperto, sotto il controllo e l'esperienza del macellaio de **Il Baslà** e di **Andrea Votino**. Quest'ultimo è uno dei soci fondatori con profonda esperienza nel mondo della ristorazione e proprio del mondo delle carni. La frollatura delle carni è di oltre 45 giorni per la costata e pezzature importanti. Per la fiorentina si parla di oltre 1 kg. Le carni vengono marinate per oltre 24 ore in un misto di spezie dalla ricetta segreta. Il filetto viene selezionato da pezzature di oltre 5 chili, la porchetta e la bresaola vengono realizzate rigorosamente in casa. La punta di manzo BBQ brisket viene affumicata in casa. La battuta di fassona al coltello è servita in modalità creativa, a cheesecake.



I BASLOT LA FANNO DA PADRONE

Tutto rigorosamente servito in padellini e padelloni, baslot in dialetto milanese.

Un ampio dehors esterno che guarda sulla movida di via Casale con divanetti e lounge per l'aperitivo e tavolini apparecchiati per la cena tra piante e filari di luci. Dall'esterno si scorge l'ampia bottigliera, il bancone retroilluminato e le mattonelle realizzate e dipinte a mano, che con le loro forme sinuose, richiamano le padelline del Baslà, con un sofisticato gioco di bianco e nero.

All'interno il muro in mattoncini a vista lascia il posto alla carta da parati dai colori blu, arancione e giallo con due

grandi salette che possono diventare dei privée. Uno stile caldo, che ricorda l'inclusività del salotto di casa. In questo caso i baslot diventano come lampade appese. Tutto è curato dall'architetto Nadia Martelli.



Baslot

IL BRUNCH SUI NAVIGLI DI MILANO

È vero, il Brunch non deriva dalla cultura e dalla tradizione italiana di cui Il Baslà si fa portatore. L'idea del pranzo domenicale rivisitato con questa formula, piaceva troppo per non proporla. Così ogni domenica, rigorosamente servito nelle caratteristiche padelline del Baslà, il brunch si compone di un tris di pancake a scelta. Tra le portate principali il club sandwich creativo, tris di hamburger con patate crispers, il bruschettone ovvero la bruschetta ai cereali con uovo all'occhio di bue o l'uovo alla Benedict e dolce a 25 euro.



IL COCKTAIL SUI NAVIGLI DI MILANO

Tra i cocktail tanti nomi divertenti, realizzati dall'alchimista del Baslà. Tra questi sono Runway Bride (Portobello gin, uva rossa, limone, lime e fiore di sambuco) e Speedy Gonzales (affascinante mix di tequila Esplon, mexcal, succo di mela, sciroppo piccante, lime e crosta di zucchero). Per il popolo dei viaggiatori si consiglia Trip to Peru

(Pisco, Aperol, limone, miele, angostura e albume).



Il Baslà

LA PROPRIETA' SUI NAVIGLI DI MILANO

Cinque amici tutti appassionati del mondo culinario si trovano un giorno per una cena insieme. Per tutti lo chef è Andrea Votino che mette direttamente in tavola tutte le padelle usate per la cucina. Nasce così un'idea conviviale che vogliono replicare, per rendere accessibile quest'esperienza a tutti. Il **Baslà** si compone di **Andrea Votino**, chef ed esperto di aperture di catene in ambito food. **Caterina Serio**, con una forte esperienza nel mondo degli eventi culinari. **Nicola Serio**, imprenditore nel mondo dell'hotellerie. **Riccardo Margiotta**, esperto di marketing food. **Matteo Dolce**, giovane universitario appassionato di ristorazione. **Emanuela Di Rella**, che lavora come manager nella GDO.

INFORMAZIONI:

<http://www.ilbasla.it>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/alberghi-location/cosa-fare-a-milano/>