



Il Viaggiatore Magazine –
Salumi – Ristorante Melara,
Milano

Il Ristorante Melara, aperto da novembre 2017, è **una raffinata trattoria contemporanea**: siamo in **via Ripamonti**, uno dei quartieri più autentici di Milano, eppure si respira già una piacevole aria da “fuoriporta”.

Ambiente raccolto e luminoso per il nuovo ristorante milanese, in una location curata che mescola tradizione e modernità, dove le travi a vista originali del locale, ospitato in un **antico casale di pianura**, si sposano con un **arredo caldo e moderno allo stesso tempo**, composto da elementi fissi e variazioni – tavoli e sedie di legno o comode poltrone, in tessuto chiaro o pelle bruna.

Solo 50 i coperti, per un **ristorante trendy** che non rinuncia a essere autentico, dove anche la cucina italiana è ricercata senza essere pretenziosa, il gusto impera e l'eccellenza delle materie prime stupisce. Pizza e grandi lievitati compresi.

Ristorante Melara nasce da un'idea di Luca Melara, chef di grande esperienza, di origini francesi e mantovane, che si è fatto le ossa tanto nei ristoranti di lusso quanto nelle piccole trattorie e nei locali alla moda, in Sardegna e in Costa Azzurra, per poi ritornare a Milano, “senza mai adeguarsi alle regole” – come ama sottolineare -, ma con un sogno e una certezza: che un giorno avrebbe fatto “qualcosa di suo”.



Il Viaggiatore Magazine –
Bancone – Ristorante Melara,
Milano

Oggi è al timone del nuovo locale di via Ripamonti, dove accoglie e guida gli ospiti come un perfetto padrone di casa

in un'esperienza di degustazione che soddisfa e stupisce.

Ristorante Melara piace perché propone **una cucina d'autore che mancava a Milano: semplice ma di ricerca, schietta ma raffinata**. O, come ama sottolineare Luca Melara: una cucina fatta con i **prodotti dell'eccellenza italiana**, che non si descrive, si assaggia.

E, soprattutto, è un luogo dove stare bene e sentirsi a proprio agio: per una serata romantica, per un pranzo tra amici, per un evento speciale con la famiglia.

Fiore all'occhiello di *Ristorante Melara*, il **grande banco dei salumi e formaggi**, insolito e di carattere, nato da una grande passione del proprietario: la **ricerca di prodotti di nicchia**, vere eccellenze di un made in Italy artigianale e di territorio, messe a disposizione degli ospiti per un viaggio nei sapori del Bel Paese. Tra i salumi c'è Sua Maestà il **culatello di Zibello DOP**, il **salame di Mantova** e altri prodotti esclusivi che in molti assaggeranno per la prima volta, come il **violino di capra della Valchiavenna, presidio Slowfood**.



Il Viaggiatore Magazine –
Forno – *Ristorante Melara*,
Milano

Ricca anche la **selezione di formaggi**, che cambia seguendo il ritmo delle stagioni, e che ora propone – tra le altre – alcune eccellenze assolute: il deciso erborinato di capra con frutti di bosco, il bagoss di Amerigo, il formaggio Capo di Stato affinato in vino rosso e il **Baronerosso di Capra fatto maturare in Barbera DOP**, fino al **Blu 61, gioiello raro dell'arte casearia italiana**, un formaggio erborinato affinato nelle vinacce di Raboso passito e ricoperto di mirtilli di palude.

I prodotti di salumeria sono proposti agli ospiti del *Ristorante Melara* in degustazioni tematiche e verticali di

grande raffinatezza, studiate per assaporarne al massimo sapori e peculiarità.

Ai fornelli di Ristorante Melara, una brigata di cucina che delizia gli ospiti con una **cucina gourmet dove la parola d'ordine è semplicità e materie prime eccellenti.**



Il Viaggiatore
Magazine – Esterni
– Ristorante
Melara, Milano

In menù, piatti creativi, come il raffinato e insolito *Riso acquerello zola, miele e tartufo* e il goloso *Risotto in cocotte al Blu Gin*, si alternano ai *Ravioli fatti in casa al taleggio di grotta* e a ricette che sono un inno alla cucina italiana, come il magistrale *Spaghetto al piennolo del Vesuvio DOP su crema di burrata e basilico.*

La pasta è prodotta in casa, così come il pane sfornato caldo e fragrante ogni giorno: solo farina di grano duro e una lunghissima lievitazione, per un pane buono come quello di una volta.

La carne è la grande protagonista dei secondi piatti proposti dal nuovo ristorante milanese. Anche in questo caso, grandi materie prima offerte in purezza e “trattate” con cura, affinché non perdano la loro naturale bontà.



Il Viaggiatore Magazine –
Sala Grande – Ristorante
Melara, Milano

Da provare le **fiorentine di razza italiana, l'enorme bistecca di Tomahawk** di razza australiana (conosciuta solo dai veri intenditori, questo particolare taglio di bistecca bovina deve il suo nome all'ascia da guerra dei nativi americani, della

quale ricorda la forma, pezzo immancabile nelle migliori grigliate americane) e i tenerissimi **filetti di carne bovina irlandese**.

Infine, per gli appassionati, la **pizza gourmet** di **Ristorante Melara**: un grande forno a legna, una selezione di farine macinate a pietra, lievito madre e almeno 36 ore di lievitazione, per gustare **la vera pizza napoletana... a Milano (anche d'asporto)**. Le grandi pizze classiche ci sono tutte, affiancate da vere "chicche" per intenditori, come la pizza Alba, con tartufo e speck.

Merita una menzione speciale la **Carta dei Vini**, studiata con cura da Luca Melara, che ha scelto di selezionare il meglio della produzione nazionale di piccole cantine vinicole, con un obiettivo: offrire ai propri ospiti un'esperienza di degustazione di qualità, **a prezzi ragionevoli**.

Per informazioni: Ristorante Melara – Via Ripamonti 294 – 20141 Milano – Tel 393 810 2464 – www.ristorantemelara.com