

VALHALLA, LA BRACE DEGLI DEI

HA APERTO A MILANO IL PRIMO RISTORANTE VICHINGO D'ITALIA



IlViaggiatoreMagazine-Carne
cruda-Ristorante Valhalla-
Milano

Valhalla, la brace degli dei è sbarcato a Milano. I vichinghi sono arrivati sui **Navigli**. Ha aperto il primo ristorante vichingo italiano a **Milano** in via Ronzoni 2 a pochi passi dalla **Darsena**. Selvaggina cotta alla brace o con la tecnica della bassa temperatura per quella è stata scelta come “**la brace degli dei**” milanese.

Un'approfondita ricerca sull'alimentazione delle antiche popolazioni nordiche, hanno portato alla definizione della carta di Valhalla: il focus è sulla selvaggina, che veniva cacciata tutto l'anno e sui pochissimi capi che erano allevati e uccisi poco prima dell'inverno, perché non sarebbero sopravvissuti alle temperature così rigide, come i vitelli, maiali e agnelli. La cottura era effettuata con le braci o bollita, che oggi viene riproposta con le tecniche moderne.

Ogni piatto del ristorante Valhalla, il paradiso dei guerrieri valorosi del nord, ha un divertente nome vichingo che richiama la mitologia di Odino.



IlViaggiatoreMagazine-Sala
ristorante-Ristorante
Valhalla-Milano

Elmi, scudi e mitologia nordica a Milano

L'idea è di due giovani imprenditori: **Igor Iavicoli** (32 anni) e **Milena Vio** (28 anni), già gestori del **Vinyl Pub** in zona **Isola**, appassionati di mitologia nordica.

Anche il logo, il mitico Valknut, o nodo di Odino, rappresentato con tre triangoli intrecciati, è un cameo dei nove mondi mitologici norreni.

L'atmosfera ricorda con pelli, elmi e scudi quella dei popoli nordici e dei palazzi dell'[Ásgarðr](#), il Valhalla appunto, dimora eterna per gli eroi caduti gloriosamente in battaglia.

In sala Diego Borella, 32 anni, che seleziona idromele, birre artigianali e piccoli produttori di vino e in cucina lo chef Mauro Molon, 34 anni, con importanti esperienze in hotel di lusso.



IlViaggiatoreMagazine-Sala ristorante e vista sulla cucina-Ristorante Valhalla-Milano

Piatti reinterpretati dagli usi dei vichinghi

Ullr, la tartare di cervo, **Gulltopp** gli sfilacci di cavallo marinati, **Himinhrjodhr** il midollo di manzo gratinato, **Tanngnjostr** la tagliata di capriolo, **Hildsvin** il cinghiale alla birra, **Vedhrofolnir** la quaglia al ginepro: sono solo alcuni dei piatti che sono stati reinterpretati dagli usi culinari degli antichi vichinghi, rivisitati e presentati in chiave gourmet per gli appassionati di carne alla brace di Milano. Per gli appassionati di hamburger è imperdibile Dainn,

il burger di cervo con crema di zucca e carciofo, mentre per i “più valorosi” è consigliata **Yimir ovvero il Tomahawk** (per almeno 2 persone).



IlViaggiatoreMagazine-Piatto
tipico- Ristorante Valhalla-
Milano

A due passi dai Navigli

Ma ci sono proposte nordiche anche per i vegetariani come **Bifrost**, il carpaccio di rapa rossa con seitan affumicato o **Nidhafioll**, le polpette di ceci in salsa con carciofi.

Dalla Terra di Mezzo di Milano (il cosiddetto mondo sensibile del [Miðgarðr](#)) i clienti entrano nel mondo sospeso del Valhalla, che secondo la mitologia è composto di muri fatti con le asce dei guerrieri più valorosi e panche ricoperte di armature e vesti dei combattenti per banchettare con carne di [cinghiale](#), bere [idromele](#) e coppe di birra distribuite dalle Valchirie, questa è l'atmosfera evocativa a cui si è ispirato il primo ristorante milanese dedicato al mondo vichingo, a due passi dai Navigli studiato dall'**architetto Andrea Murciano e dal designer Giampaolo Morelli**.



IlViaggiatoreMagazine-Piatto
tipico- Ristorante Valhalla-
Milano

Gli orari di Valhalla:

Dal martedì al sabato dalle 19 alle 23

Domenica dalle 12 alle 15

Lunedì chiuso

Per informazioni: Valhalla – Via Gaetano Ronzoni 2 – 20123
Milano – Telefono 02 8404 1503 –
valhallarestaurantmilano@gmail.com