

PRESS KIT



Al Garghet è dal 1991 un luogo senza tempo, magico ed emozionante dove farsi coccolare ed assaporare i piatti della tradizione milanese in un'atmosfera unica nel suo genere.

Emanuela Cipolla, la proprietaria, lo ama definire "la terra di mezzo" perché qui natura, fiaba e immaginazione si fondono in un connubio incantato, e questa sua frase ne esprime tutta l'essenza: *"Mi innamorai subito di questo posto, ne sentii l'anima, perché l'aveva già un'anima, carico com'era di storia, era quello che stavo cercando"*.

L'edificio principale del ristorante risale al XIII secolo ed è situato nell'allora "Gratum Solium" oggi Gratosoglio, a sud di Milano, zona famosa per le innumerevoli colonie di rane. Garghet in milanese significa proprio "il gracidare delle rane" che ancora oggi d'estate si sente riecheggiare nel grande giardino fiorito dove è possibile mangiare. La rana è diventata il simbolo del ristorante e fa capolino in tutti gli ambienti grazie a una collezione di ceramiche ricercate. Ciò che rende **Al Garghet** un luogo magico è l'atmosfera bucolica e fiabesca, il ristorante sorge in un angolo incontaminato della campagna milanese, regno dei prati e delle rane, che fu abitato per la prima volta nel XIII secolo da alcuni monaci.

Il ristorante **Al Garghet** è famoso per la sua cucina tipica lombarda e per i piatti della tradizione milanese, la brigata è coadiuvata con maestria dall'executive chef Luca Mauri. Qui si possono degustare i *mondeghili*, i *nerviti*, il risotto giallo, l'ossobuco, il rognone, la casseuola ma il piatto più caratteristico è la cotoletta alla milanese. Nello specifico vengono proposte due tipi di cotoletta, la Costoletta alla Milanese a base di vitello con osso ben sgrassato e panatura con il burro e la Cotoletta del Garghet, la cosiddetta orecchia d'elefante, che segue la ricetta della madre di Emanuela a base di lombo di maiale, uova e pane grattugiato. Questo tipo di cotoletta nasce nel dopoguerra quando, per usare meno carne, la si batteva per renderla più grande e il vitello era sostituito dal maiale. La freschezza degli ingredienti è uno dei valori trainanti della cucina, insieme al rispetto della tradizione.

Nonostante la tradizionale cucina lombarda sia poco adatta ai vegetariani, Al Garghet offre alcune proposte vegetariane a base di verdure di stagione: dal flan di verdure, alle polpette di quinoa, alla crema di zucca, oltre ad un'attenzione particolare alle intolleranze alimentari e ai celiaci. Il menu è presentato in bella scrittura a mano ed i piatti sono raccontati in dialetto milanese su quaderni a quadretti che ricordano la nostra infanzia.



Al Garghet è un luogo unico grazie all'atmosfera che regala durante le diverse stagioni dell'anno. Gli ospiti vengono accolti in oltre dieci fra sale e spazi all'aperto, arredati secondo lo stile delle campagne inglesi e della Francia *bohémienne*. Fra gli arredi riecheggiano i ricordi delle case di ringhiera milanesi, tanto care a Emanuela Cipolla, con il loro significato di luoghi di aggregazione e condivisione. Non mancano le opere di tanti artisti di cui Emanuela ama circondarsi e i cimeli provenienti dai suoi viaggi intorno al mondo.

Durante il periodo delle festività Al Garghet si veste di incanto grazie alle luci, agli alberi e agli addobbi natalizi comprati per la maggior parte a New York ed in altri affascinanti luoghi e città nel mondo. Con l'avvicinarsi del Natale, gli arredi interni di questo locale, fatti di tovaglie in stile tartan, paralumi di stoffa, il camino, lucine appese e candele, rendono un pranzo o una cena in questo luogo qualcosa di davvero emozionante, un caldo abbraccio in cui rifugiarsi lontano dalla frenesia della città.

Al Garghet non è solo un ristorante, ma un luogo in cui le emozioni visive e culinarie risvegliano i ricordi della nostra infanzia, e dove l'atmosfera conviviale lo rendono perfetto per gustare la tipica cucina meneghina.

SCHEDA TECNICA

AL GARGHET

Via Selvanesco 36 - Milano – Tel. 02 534698

Prenotazioni sulla piattaforma del sito www.algarghet.it

Orari Apertura: tutte le sere dal martedì alla domenica (sabato e domenica anche a pranzo)

SERVIZIO DELIVERY E ASPORTO

Dal martedì alla domenica consegna in due fasce orarie, dalle ore 17:30 alle ore 18:30 e dalle 18:30 alle 19:30 - La domenica a pranzo consegna dalle ore 11:30 alle ore 12:30

È possibile ordinare per il giorno stesso entro le ore 18:30 per la cena (dal martedì alla domenica) ed entro le ore 11:30 per il pranzo della domenica.

UFFICIO STAMPA E COMUNICAZIONE

32consulting

Anna Sanson

Email: anna.sanson@32consulting.com

Mob. 338-6783255