

cover focus / TOMORROW

El Bechèe e El Mora

Si inizia con le sfiziosità: crostini di gorgonzola, coppa, culatello e altri salumi misti. Poi la lasagnetta bianca con porri e pecorino. Ma il piatto principale è l'immane agnello arrostito con patate al forno. Infine, colomba, gelato e altri dolci tra cui scegliere. A questo verrà aggiunta anche una carta dei vini. I ristoranti El Bechèe e El Mora, che hanno la stessa gestione, per Pasqua organizzano il servizio di delivery. La consegna è gratuita e viene effettuata direttamente la domenica di Pasqua, dalle 10.30 alle 14.30. Il pagamento avviene alla consegna con carte, contanti e satispay.

☎ 02.83.72.464


Trattoria Masuelli San Marco

Il menù di Pasqua della Trattoria Masuelli San Marco offre insalata russa, zucchine ripiene con ricotta ed erbe, ravioli di carciofo, faraona ripiena con verdure, capretto al forno, patate ed è anche disponibile un abbinamento di vini. In più, sono a disposizione i piatti del delivery "di tutti i giorni". La trattoria è un locale storico meneghino, in attività dal 1921 con una cucina tipica milanese-piemontese. Il servizio di delivery è su prenotazione e le ordinazioni per il menù di Pasqua saranno accettate entro giovedì.

📍 Trattoria Masuelli S. Marco


Il Liberty Milano

Un ricco menù, che tra le proposte prevede paté di fegato di vitello, carciofo croccante ripieno di pecorino, zuppa di primizie e capesante, baccalà mantecato, manzo black Angus e tanto altro. È l'offerta del ristorante Liberty. La consegna a casa è prevista sabato dalle 11.00 fino alle 18.00. Le prenotazioni devono essere effettuate entro le 20.00 di giovedì attraverso l'indirizzo mail info@il-liberty.it. I titolari invieranno conferma dell'ordine e dell'importo da pagare tramite bonifico bancario e Iban corrispondente.

☎ 333-49-47-499


Soulgreen

Il ristorante, che propone una cucina prevalentemente vegana, è celebre per l'offerta di cibo sano prodotto con il rispetto dell'ambiente. Soulgreen ha avviato il delivery che sarà attivo anche a Pasqua, attraverso Deliveroo. Il cibo verrà consegnato direttamente a casa in tutta sicurezza, escludendo ogni contatto esterno. Si può ordinare anche l'uovo di Pasqua vegano, senza lattosio, in tre varianti: fondente, alla mandorla o al lampone. Anche l'uovo verrà consegnato direttamente a casa.

📍 soulgreen.com


Wicky's Innovative Japanese Cuisine

Tanti piatti speciali ideati per l'occasione. Il Wicky's Innovative Japanese Cuisine per Pasqua propone la consegna a domicilio, per festeggiare comodamente da casa. Si può scegliere tra il carré di agnello con carciofo grigliato o un sushi maki sempre a base di agnello con peperoni corni dolci e lattuga romana. Per chi non vuole rinunciare alla tradizione milanese il locale ha predisposto delle pratiche confezioni sottovuoto di ossobuco precotto. Per prenotare si può inviare un messaggio alla pagina Facebook oppure collegarsi online all'e-shop su wicuisine.it. Gli ordini arriveranno direttamente a casa in tutta sicurezza, tramite il servizio di consegna con taxi.

☎ 338.87.90.530


Da Giordano Il Bolognese

Lasagne, tortellini, tortelloni, tagliatelle, passatelli, ma anche fritto misto, carciofi sardi e molte altre specialità. Il Ristorante da Giordano Il Bolognese propone prodotti tipici della cucina regionale ed è famoso per la pasta fresca fatta a mano come una volta. Anche a Pasqua il locale garantisce il servizio a pranzo. Si può ordinare tramite Deliveroo. Ma si possono contattare i gestori direttamente per richiedere ordinazioni particolari.

☎ 02.58.10.08.24


Da Vittorio

Per Pasqua si può cogliere l'occasione per provare il celebre Da Vittorio, il ristorante trisstellato nel bergamasco. I fratelli Cerea hanno attivato il servizio delivery per far fronte all'emergenza coronavirus, con consegna in tutta la Lombardia. Il servizio si chiama "Da Vittorio at home" e il menù di festa prevede cocktail di gamberi, insalata di sgombrò con uova di quaglia, tagliolini fatti in casa gratinati con prosciutto e asparagi, capretto alla bergamasca con polenta, uova di Pasqua e piccola pasticceria. Su richiesta è disponibile anche la colomba.

☎ 035.68.10.24

📍 davittorio.com

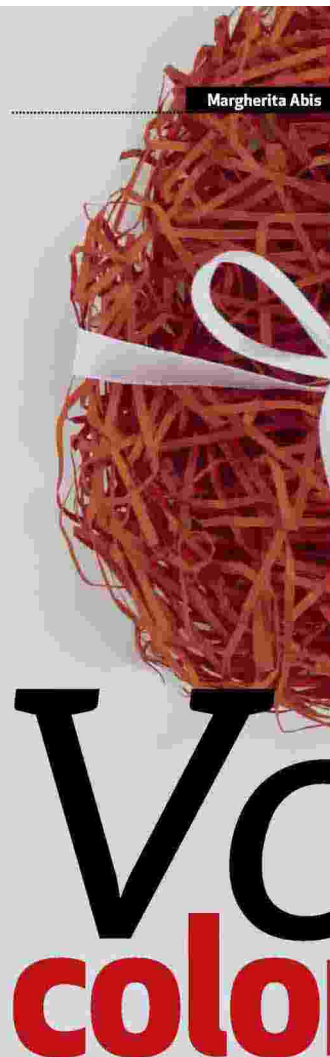

Ecoking World

Un'idea speciale e alternativa è quella di Ecoking World. Per chi non vuole togliersi il gusto di preparare qualcosa con le proprie mani, può ordinare sul sito del ristorante il menù proposto. Un modo del futuro di fare la spesa. Direttamente a casa arriveranno gli ingredienti perfettamente calibrati, che poi si potrà avere il piacere di comporre e impiattare, per sentirsi un po' Masterchef. Il menù prevede fonduta di parmigiano, tagliatelle al ragù di salsiccia, coniglio in porchetta e tarte tatin con gelato alla vaniglia.

 📍 ecokingworld.com/spesadelfuturo

Il Mannarino

Se la Pasqua non vi lascerà sufficientemente sazi, le opportunità non mancheranno nemmeno a Pasquetta. Per chi non può rinunciare alla tradizionale grigliata, c'è l'idea del ristorante milanese Il Mannarino. I titolari inviano a casa un pacco per "grigliare sul balcone". All'interno ci sono costata, arrosticini, mix di bombette, hamburger e cannoli di ricotta. Lunedì il ristorante organizza anche l'evento "Grigliata di Pasquetta sul balcone": una diretta Facebook in cui, tra le altre cose, verranno forniti consigli su come si cucina alla griglia.

 📍 shop.ilmannarino.it


Margherita Abis

Vc coloni

Sarà ricco
la Pasqua da
20 ditte, se

Il Solferino

Tortina Pasqualina, lasagna tradizionale al forno, capretto con patate e colomba con crema chantilly. È questa la proposta di Pasqua del ristorante Il Solferino, che vuole promuovere l'importanza di stare a casa in questa fase delicata. Durante tutto il periodo di emergenza, è previsto il 50% di sconto per il personale medico sanitario. Il pranzo di Pasqua può essere ordinato telefonicamente e verrà consegnato a casa.

☎ 02.29.00.57.48



Vincenzo Muzzio



Moschella

Classica o rivisitata con piccole gemme di albicocca, la colomba di Nicolò Moschella, pasticciere inserito da Forbes tra i 100 giovani talenti italiani under 30, non deluderà. Uniche anche le uova in cioccolato Fino de Aroma, di origine colombiana che non subisce alcun processo chimico, disponibili nella variante al latte con gemme di cioccolato con arancia candita, pistacchi e mandorle; bianco decorato con scaglie dorate di cioccolato fondente; fondente decorato con sfere e anello in cioccolato fondente.

☎ 02.93.29.14.23

📧 moschella.shop.it



Saporì Solari

È preparata con ingredienti a chilometri zero da Giovanni Ricciardella, chef del ristorante Cascina Vittoria di Rognano, in provincia di Pavia, la colomba scelta da Saporì Solari insieme al grossista ortofruttilco l'Orto di Jack. L'intero ricavato della vendita della colomba sarà devoluto alla Croce Rossa Italiana per l'emergenza Covid-19.

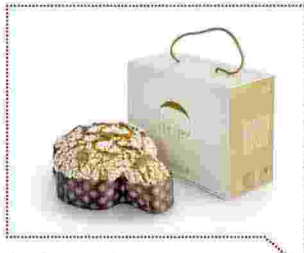
📧 saporisolari.com, sezione "Spesa a Casa"



Peck

La colomba di Peck, classica o ai tre cioccolati, non è solo buona ma anche solidale. Tutti i proventi della vendita del grande lievitato nella settimana di Pasqua, infatti, saranno devoluti al Policlinico di Milano per potenziare le nuove aree di Terapia Intensiva del nosocomio per la cura dei pazienti da Covid-19. La colomba può essere acquistata nei negozi di via Spadari e via Salvini o ordinata via mail. La consegna è gratuita per le spese di importo superiore a 80 euro.

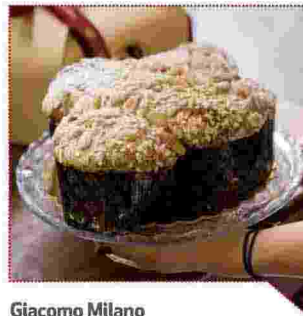
📧 delivery@peck.it



AtelieReale Cervere

Soffice come una nuvola che, non per caso, è il nome di uno dei lievitati simbolo del laboratorio di AtelieReale attiguo al ristorante bistellato Antica Corona Reale. Siamo a Cervere, in provincia di Cuneo, ed è qui che Luca Zucchini sforna la sua colomba con uvetta sultanina al Moscato d'Asti DOCG e arance candite ricoperta con glassa alle nocciole del Piemonte IGP e Mandorle di Sicilia. Ci sono diversi punti vendita a Milano che fanno delivery di questi prodotti.

☎ 0172.47.41.32



Giacomo Milano

Lievitazione di oltre venti ore, canditi scelti di arancia e cedro siciliani, glassa con mandorle intere spellate. Sono queste le caratteristiche della colomba classica di Giacomo Milano. Il gruppo, che comprende oltre alla pasticceria anchoristorante e rosticceria, consegna anche il pranzo di Pasqua. La consegna può essere prenotata tramite Deliveroo, Glovo, Ubereats.

📧 info@giacomoristorante.com



Pasticceria Sartori Erba

Se avete già assaggiato la pasticceria di Anna Sartori non potete fare a meno di ordinare una delle colombe. C'è la classica dal delicato aroma di arancia e ghiaccia con albume, mandorle grezze, nocciole e armelline, e quella con gocce di cioccolato con l'impasto arricchito da scaglie di cioccolato extrafondente. Tra le uova sono bellissime quelle fiorate con base di cioccolato latte, bianco e fondente decorate con fiori di cioccolato.

📧 dolceitaliano.it



Martesana Milano

Oltre alla colomba tradizionale, sempre in pronta consegna, alla pasticceria Martesana possono essere ordinate anche le colombe Fiori di Pesca, Arancia e Cioccolato che, a richiesta, possono anche essere personalizzate. Tra le uova di cioccolato, invece, le novità sono le uova con metà guscio fondente e l'altra metà fruttato al lampone, fragola e yuzu e le uova senza zucchero, sia al cioccolato fondente sia al latte. Gli ordini si ricevono telefonicamente tutti i giorni dalle 8.00 alle 20.00 o su Cosaporto.it

☎ 02.66.98.66.34



Marchesi 1824

Colombe, uova e scatole regalo come la scatola selezione di ovetti ripieni al cioccolato, tra cui al cioccolato biondo e ripieno di cioccolato al latte e caramello, Cioccolato al latte ripieno di pasta alla mandorle e cioccolato fondente ripieno di cremino al cioccolato bianco e nocciole, sono tra le proposte pasquali di Marchesi 1824.

☎ 342.75.69.443

📧 store.pasticceriamarchesi.com



Eutopia

Come tutte le proposte di Eutopia anche la colomba, lievitata sette ore, è dolcificata soltanto con sciroppo di riso e miele. Inoltre al posto dei canditi in alcuni impasti ci sono fiordaliso rosa e blu, calendula, malva ed enotera dell'azienda Plegerhof dell'Alpe di Siusi. Le uova sono fatte con cioccolato fondente al 60% o massa di cacao 100% Ecuador e decorate con eleganti motivi in oro.

☎ 02.91.04.96.82

📧 info@eutopiamilano.com

ola mba

lata come
el delivery:
late e dolci

Bodrato cioccolato Novi Ligure

Ci sono uova per tutti i gusti da Bodrato che le propone con cioccolato monorigine: da Tanzania, Perù e Repubblica Dominicana in due percentuali diverse 70% e 90%; in versione Fruits con decorazioni di arancia e fragole disidratate e croccantissima granella di pistacchio e in versione Fabergé con cioccolato, al latte o fondente, spennellato a mano di colore oro e arricchito da decori e fiorellini colorati in zucchero.

📧 bodratocioccolato.it

