

Miscusi, seconda sede a Milano per il ristorante-pastificio

5 DIC 2017 FOOD

Condividi



Facebook



Twitter



LinkedIn



Gli interni di Miscusi a Milano

Il ristorante-pastificio **Miscusi** ha aperto la seconda sede a **Milano** in piazza San Camillo De Lellis, zona stazione centrale. L'inaugurazione è avvenuta il 30 novembre e rappresenta il seguito di un format di ristorazione avviato a marzo in via Pompeo Litta.

Ideato da **Alberto Cartasegna** e **Filippo Mottolese** e definito "la start up della pasta", il format Miscusi si fonda sul piatto tipico della cucina italiana, con preparazione a vista dalla trafilatura alla cottura fino al condimento e al piatto pronto, mantenendo l'artigianalità della produzione e garantendo la stagionalità delle materie prime. Tutte le farine scelte per la preparazione della pasta sono di origine italiana.

Anche la seconda location è stata realizzata in collaborazione con **Gruppo C14**, studio di architettura di Alexander **Bellman**, fondato nel 2003 a Milano, con esperienza internazionale, pluripremiato per progetti di illuminazione, arredamento e interior design.

Il menu di Miscusi è prevalentemente legato alla pasta, con una scelta tra sei formati di grano duro, due integrali e uno con farina di mais e riso, con nove condimenti a scelta. Il menu è integrato da alcuni tipi di insalata, altri primi e quattro scelte di dolce.