

Milano

MESSIAS LIMA  
BRASILEIRINHO  
COMIDA DE RUA

Il proprietario (a ds.) con il suo socio Bartolomeu Pinto Almeida: «Ogni settimana proponiamo la scoperta di un piatto tipico brasiliano», dice.



MILANO - MAGGIO

**C**'è stata una fase di questa emergenza in cui tutti ci siamo improvvisati cuochi tra pane, pasta e torte fatti in casa, ma per fortuna i ristoranti, chiusi per il lockdown, si sono organizzati con il delivery (e ora, con la fase 2, anche con l'asporto). E quindi per chi ha voglia di girare il mondo pur stando fra le mura di casa si possono ordinare cibi da menu di ristoranti cinesi, giapponesi, brasiliani e indiani... Eccone alcuni scelti da "Chi" tra Milano, Roma e Napoli.

#### NOBU MILANO

«Abbiamo creato un menu ad hoc per il servizio delivery/take away: da una parte comprende i nostri piatti iconici come il Black Cod e dall'altra è anche adatto a un consumo domestico. Così che il cliente

può vivere un'esperienza come se fosse al ristorante», racconta l'executive chef Antonio D'Angelo. «Le salse solitamente sono a parte per preservare gli ingredienti nel trasporto e poi anche per lasciare alla persona a casa la possibilità di ultimare il piatto, come nel caso del crispy rice o dell'insalata di Astice. Le nostre selezioni di sushi sono quelle più richieste, ma anche piatti caldi come i ravioli di Wagyu. È bello vedere come la cucina di Nobu sia mancata. Tramite MyMenu e Deliveroo riceviamo tanti ordini e stiamo attivando un canale diretto per delivery e per asporto». [www.noburestaurants.com/milano/home/](http://www.noburestaurants.com/milano/home/)

#### BON WEI

Per le specialità della cucina regionale cinese il Bon Wei è amato dai milanesi vip e non solo, tanto che lo chef e proprietario Zhang Guoqing >>>



Milano

ZHANG GUOQING

BON WEI

Lo chef del ristorante cinese con il figlio Le: «Facciamo le consegne anche di persona, spesso va mio figlio, che è direttore e sommelier».

Milano

ANTONIO D'ANGELO  
NOBU MILANO

«È bello vedere come sia mancata ai clienti la nostra cucina: per loro ho creato un menu ad hoc», dice lo chef executive del ristorante di Armani.



Milano  
RITU DALMA  
CITTAMANI

La chef e imprenditrice risponde a "Chi" dall'India dove è rimasta bloccata: «Nel periodo più difficile della mia vita, inventare nuove ricette mi aiuta». Qui è con la squadra dei suoi ristoranti indiani a Milano.

IL DELIVERY ETNICO

# IL GIRO DEL MONDO... DA CASA

DAL BRASILE ALLA CINA, DAL GIAPPONE ALL'INDIA ORA GUSTARE I PIATTI DELLA CUCINA INTERNAZIONALE NON È MAI STATO COSÌ FACILE. E COSÌ POTRETE ORDINARE SUSHI, INVOLTINI PRIMAVERA O IL ACARAJÉ IN TOTALE SICUREZZA. ECCO I TOP TRA MILANO, ROMA E NAPOLI...

Giulia Cerasoli, Caterina Guarneri, Angelo Sica

**Milano**  
**YIKE WENG**  
**DIM SUM**

«Il nostro menu è vario: dalle degustazioni con champagne al business lunch veloce», dice il proprietario (a ds., con lo chef Lin Ruizhong e con la moglie Chiara Wang Pei).



**Roma**  
**CORRADO LAMANUZZI**  
**ZUMA**

«Qualche piccola rivisitazione ai prezzi e al menu, così potremo arrivare nelle case sempre al massimo livello», spiega il general manager di uno dei ristoranti giapponesi top della capitale.

>>> spiega come la vicinanza dei clienti sia stata fondamentale per la creazione del delivery: «Tra coloro che ci hanno sostenuto in questo periodo ci sono il giornalista Enrico Mentana, il comico Enrico Bertolino, la cantante Malika Ayane, chi venendo di persona quando eravamo aperti chi con plurimi asporti. Per mantenere la qualità, ad esempio, consegniamo i dim sum nei cestini di bambù ancora da cuocere: il cliente finisce la cottura a vapore a casa sua». [www.bon-wei.it](http://www.bon-wei.it)

**BRASILEIRINHO COMIDA DE RUA**

«Ogni settimana proponiamo un piatto tipico brasiliano, come feijoada e acarajé», dice Messias Lima, cofondatore, che propone un modo nuovo di gustare le specialità brasiliane. «È poi, il nostro menu propone materie prime di qualità: spiedini di carne, tra cui la picanha e l'angus, di pesce, come polpo e calamari, salmone, gamberoni e non mancano opzioni vegane. Ottimi i succhi di frutta esotici di goiaba, mango e graviola, la caipimha classica e di frutta, la cerveja leggera. Consegniamo in tutta Milano e alcune zone dell'hinterland e il nostro packaging è interamente biodegradabile». [www.brasileirinhomilano.it](http://www.brasileirinhomilano.it)

**CITTAMANI**

«Sono stati i momenti più difficili che ho vissuto come chef e



**Milano**  
**MASSIMO SHANG**  
**LA COLLINA D'ORO**

«Non è stato facile reinventarsi, ma ora riusciamo ad arrivare in tutte le case dei nostri clienti», dice il proprietario del ristorante fusion di Milano.

imprenditrice in tutta la vita, ma una cosa che mi ha fatta andare avanti è stata cucinare e provare nuove ricette». La chef Ritu risponde a «Chi» dall'India, dove è rimasta bloccata senza però smettere di lavorare. «Sono felice di aver iniziato con il takeaway e con le consegne, dopo essermi assicurata che tutti i processi di sicurezza e igiene fossero perfetti. Abbiamo creato un menu unico, che raccoglie i piatti più popolari di Cittamani e Spica, i miei locali

a Milano». [www.cittamani.com/it/](http://www.cittamani.com/it/)

**DIM SUM**

«Già da un anno mi stavo preparando a creare una gastronomia cinese di lusso, da affiancare al ristorante. Per questo ora siamo pronti e abbiamo iniziato subito il delivery», racconta Yike Weng, patron del ristorante, molto amato dalle celeb della città (tra cui, le sorelle Ferragni). «Il menu online è ampio: dalle esperienze di

degustazione di ravioli al vapore con champagne al business lunch che non supera i 30 euro. Il cibo viene consegnato in eleganti box termici e non usiamo plastica. Abbiamo scelto un servizio di consegna fatto in automobile: i sobbalzi del motorino potrebbero rovinare il nostro packaging o i prodotti. Anche in questo periodo difficile cerchiamo la perfezione». [www.dimsummilano.com](http://www.dimsummilano.com)

**LA COLLINA D'ORO**

«A marzo abbiamo chiuso subito, poi la situazione è diventata insostenibile, allora all'inizio di aprile ci siamo organizzati con il delivery», spiega il proprietario Massimo Shang. «Non è stato semplice, ci siamo messi in gioco tutti: io per primo ho iniziato anche a fare le consegne. Ho alleggerito il menu, ho tolto per esempio i fritti perché non arriverebbero croccanti e caldi... così la godibilità è al cento per cento. L'ordine minimo che si può fare è di 35 euro e il costo della spedizione 2,5 euro, ma sopra a



**Roma**  
**SUSHISHOP**

«Il menu è studiato dallo chef stellato Gregory Marchand, che ha pensato a delle box tutte speciali», spiega Stefania Antonucci, marketing manager del ristorante giapponese.



questa cifra sul sito si può inserire il codice sconto (il 10 per cento) "collina10". Io e la mia squadra, amici, ce la faremo». [www.lacollinadom.it](http://www.lacollinadom.it)

**ZUMA (ROMA)**

Il celebre ristorante Fusion con sedi anche a Miami, Boston, Dubai, Abu Dhabi e Londra ha fatto partire il delivery dal 6 aprile. «Abbiamo ristretto il nostro menu abituale e abbiamo anche modificato la lavorazione di alcuni cibi», racconta il general manager Corrado Lamanuzzi, che sta già preparando la riapertura del ristorante che può contare su due piani e una terrazza spaziosa. «Abbiamo anche tagliato i prezzi, ma non troppo, la nostra clientela è abituata a una qualità altissima. Un menu completo a persona resta sui 100 euro. Si va dal tofu fritto con avocado al branzino arrostito, dalla tempura di gamberoni agli asparagi con salsa di



**Napoli**  
**PIETRO IZZO**  
**SHINTO**

«Cerchiamo di arrivare a tutta la provincia con un livello sempre al top», spiega il proprietario (a ds.) con gli altri due soci Salvatore e Miriam Castaldo.

wafu e sesamo. Certo ai clienti manca la magia di questo locale unico al mondo perché domina la capitale, ma una fetta di Zuma si apprezza anche a casa». [www.zumarestaurant.com](http://www.zumarestaurant.com)

**SUSHISHOP (ROMA)**

Due i ristoranti, ma il secondo in zona Prati è chiuso in questo periodo. Quello di via Po effettua il delivery da sempre. Ma durante questo periodo in particolare cer-

ca di essere vicino ai suoi clienti con un servizio personalizzato, mentre consegna a tutto il resto della popolazione romana mediante Deliveroo e Just Eat. «Il nostro forte sono i menu degli chef stellati. Attualmente abbiamo quello dello chef Gregory Marchand che propone una serie di Box di sushi studiati da lui insieme con Poke bell, Spring Rolls e California Rolls tutti speciali», racconta la marketing Manager

Stefania Antonucci. «Abbiamo anche menu senza glutine e veggie. Il prezzo medio è sui 20 euro a persona, con altissima qualità di ingredienti. Particolare anche il packaging che viene proposto diverso ogni mese e firmato da street artists o graffitisti di grido». [www.sushishop.it](http://www.sushishop.it)

**SHINTO (NAPOLI)**

«Per responsabilità nei confronti dei clienti e del nostro personale abbiamo chiuso anche prima del decreto di marzo. È stata dura e lo è ancora, ma ci siamo organizzati bene con il delivery», spiega uno dei proprietari, Pietro Izzo. «Abbiamo pensato a un menu ad hoc leggermente ristretto per offrire un servizio perfetto; si può ordinare sul sito o anche attraverso WhatsApp inviando le richieste e la posizione e consegnamo in quasi tutta la provincia di Napoli. E poi ci stiamo attrezzando per la riapertura con termoscanner, tavoli distanziati, ma per questo siamo anche fortunati perché abbiamo un grande dehors e la terrazza. Sarà strano però accogliere i nostri clienti non con il sorriso, ma con la mascherina». [www.shintonapoli.it](http://www.shintonapoli.it)

©Riproduzione riservata

GRANDE INCHIESTA: dal ministro Franceschini a Sgarbi,  
ecco come la cultura 2.0  
sfiderà la pandemia

# Chi

TRE  
GRANDI  
ESCLUSIVE



FLAVIO  
BRIATORE  
E I 50 ANNI  
DELLA  
TOP MODEL

VI RACCONTO  
LA MIA NAOMI



MATTEO SALVINI  
VA A  
VIVERE  
CON  
FRANCESCA



CRISTIANO MALGIOGLIO  
VOGLIO FUGGIRE  
DALLA QUARANTENA  
D'AMORE



RITA  
RUSIC

Chi  
+ DONNA MODERNA  
+ TV SORRISI E CANZONI  
+ CUCINA

solo €4,90

Festeggia il compleanno con "Chi"

# LA VITA COMINCIA A 60 ANNI

GRUPPO MONDADORI

Anno XXIV - Poste Italiane spa Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art. 1, comma 1, DCB Roma - "Prezzo base anche al fine degli abbonamenti €2,00"  
Austria €4,10 - Belgio €4,00 - Canada CAD 6,00 - Germania €5,50 - Lussemburgo €4,00 - Portogallo (CONT.) €4,00 - U.K. GBP £ 3,50  
- Spagna €4,00 - Svizzera CHF 4,70 - Svizzera Cant. Ticino CHF 4,50 - USA: \$ 7,10



9 771721 718109

02020 >