

Dersett Milano: un ristorante di Comfort Food in cui uscire dalla Comfort Zone

Siete mai "usciti" dalla vostra "comfort zone" una volta "entrati" in un ristorante di "comfort food"? Noi sì per la prima volta qualche sera fa durante una cena da [Dersett Milano](#). Vi raccontiamo com'è andata.

[Dersett Milano](#) è un ristorante che si trova al civico 17 ("dersett" in milanese) di Viale Gian Galeazzo in zona Darsena che propone una cucina italiana tradizionale ma con un tocco di novità e modernità che ti coccola e ti porta quasi indietro nel tempo richiamando antiche sensazioni grazie alle ricette un po' dei ricordi lavorate con ingredienti presidio Slow Food e cotture molto lunghe che sprigionano sapori tali da far venire immediatamente l'acquolina in bocca.

Riccardo Danesi è l'imprenditore che, dopo 20 anni alla direzione di ristoranti francesi, di cui uno ha conquistato la Stella Michelin, ha deciso di far rientro nella sua Milano per dar vita, insieme ad alcuni amici di gioventù, al Dersett.

Riccardo è un po' il padrone di casa. È colui che accoglie i clienti, che li guida nella scelta dei sapori e che li accompagna durante la permanenza a tavola.

Dalla Francia ha portato con sé l'amore per la buona cucina, ma nel suo DNA era già presente l'abilità di capire che nulla si inventa, ma tutto si può rendere unico e perfetto.

Lo chef **Luca Ferrara** dichiara: *"Il nostro menù è un percorso di sapori, regioni, ingredienti e ricette. In cucina non divaghiamo. Abbiamo linee guida ben precise: antiche ricette proposte in chiave moderna, nel rispetto degli ingredienti tradizionali e con l'utilizzo di nuove tecnologie di cottura".*

La bella novità introdotta da Dersett nel suo nuovo menu disponibile da questo mese di Ottobre sono **"i piatti da condividere"** che stravolgono il solito ordine cronologico a cui siamo abituati prima di ordinare: antipasto, primo, secondo e dolce. È dal concetto di condivisione che il ristorante Dersett riformula la sua proposta gastronomica e il suo nuovo format. Il fulcro è la convivialità, il bello del passare del tempo insieme alle persone amate, condividendo e assaporando la vera essenza della buona cucina. Il sentirsi liberi di vivere l'esperienza culinaria come tra le mura di casa e di lasciarsi trasportare dai sapori autentici attraverso ricordi lontani. L'impattamento e le porzioni sono stati studiati partendo da questo concetto.

Sono simili alle **"tapas ma all'italiana"** in porzioni non molto abbondanti che invogliano ad uscire dalla propria "comfort zone" per provare gusti che non pensavate mai di poter assaggiare prima o a cui non eravate abituati massimizzando così anche il rapporto qualità/prezzo. Ogni piatto potrà essere ordinato come "mezza porzione" dimezzandone così anche il prezzo.

Dal lunedì al sabato sera tutti i piatti potranno essere condivisi, così da permettere agli ospiti di vivere un'esperienza gastronomica che regali nuove sensazioni gustative, olfattive e visive.

Il pranzo vedrà, invece, la proposta di un business lunch ricco di gusto, ma al tempo stesso veloce e capace di soddisfare le esigenze dei clienti per una piacevole pausa pranzo.

L'aperitivo e il dopo cena saranno accompagnati da ottimi cocktail e da una carta vini accuratamente selezionata.

Durante la nostra cena abbiamo condiviso delle consigliatissime crocchette dal cuore morbido cacio e pepe, i paccheri di Gragnano ripieni di ricotta, pecorino e cipolla, crema di zucca mantovana, fonduta di gorgonzola leggermente piccante (incredibile come si reggono in piedi! Li vedete in copertina), la tartare di manzo battuta al coltello, emulsione all'uovo con spuma di grana lodigiano al tartufo nero e nocciole di Langa, uova fritte cotte a 63° in panatura giapponese su cremoso di patate agrumato bacon croccante, la spalla di agnello disossata con il suo fondo al mirto, patate schiacciate al rosmarino e broccoletto fritto. E come pre dessert e dessert un bel gorgonzola naturale di Angelo Croce su pane di noci e composta dolce di pere e mini cannoli siciliani con ricotta, gocce di cioccolato e punta di caffè accompagnati da ottimi vini. Una vera goduria!

Un ristorante molto sobrio e minimal fatto apposta per concentrarsi solo sul cibo mentre si viene coccolati e stimolati verso nuovi sapori e godimenti. Si contraddistingue per gli arredi semplici, i toni caldi e le luci soffuse, che rendono il Dersett **un piccolo salotto** in cui trascorrere una cena all'insegna del gusto e dello **stare insieme**. Un luogo piacevole e versatile, un posto **dove sentirsi a casa** e in cui i piatti vengono proposti ai familiari o agli amici per essere gustati con complicità e leggerezza d'animo. Dersett è il luogo piacevole e versatile. La cornice ideale anche per eventi aziendali e privati di successo.

Cosa ne è stato della nostra "comfort zone" a fine serata?

Abbandonata! Grazie alla condivisione dei piatti con [BSO Group](#) ed altri simpatici amici al tavolo con noi.

Dersett

Viale Gian Galeazzo 17

20136 Milano –

www.dersettmilano.it

Lunedì- venerdì

12:30 / 15:00 - 19:30 / 24:00

sabato 19:30 / 24:00

Giorno di chiusura: domenica

A questo link trovate il nuovo menù [DERSETT-MENU-CONDIVISIONE-2019-ottobre](#)

