



**ANDREA MARINELLO
IL NUOVO CHEF
DEL RISTORANTE MIMMO MILANO**

*Ristorante Mimmo Milano, Via Sirtori 34
Aperto da Lunedì a Sabato, a pranzo dalle 12:30 alle 14:30 e a cena dalle 19:30 alle 22:30*

Milano, settembre 2018. Mimmo Milano, ristorante aperto nel 2011 ad opera di Domenico Di Vivo, affida la guida della sua cucina al giovane chef Andrea Marinello.

25 anni, appassionato ed esperto di cucina naturale con esperienze internazionali alle spalle, Andrea firma il nuovo menu del ristorante, punto di riferimento a Milano per chi ama il cibo di qualità e un ambiente raffinato ed accogliente.

Dopo gli studi in agraria, Andrea Marinello si avvicina al mondo della gastronomia specializzandosi nel settore della panificazione e fa il suo debutto in cucina al ristorante “**il Lido**” di Cagliari (in collaborazione con il Forte Village). Fondamentali per la sua crescita professionale, le recenti esperienze fuori dai confini italiani, al ristorante “**Hostellerie du Pas de l'Ours**”, una Stella Michelin di Crans-Montana (Svizzera) e al tre Stelle Michelin “**Azurmendi**” di Bilbao (Spagna).

Rientrato in Italia, il giovane Chef accetta con entusiasmo la sfida offerta da Mimmo Milano, perchè sposa immediatamente la filosofia di Andrea. Una cucina che rispetta la qualità e la stagionalità delle materie prime, semplice ma dalla forte personalità che si traduce in piatti creativi e gustosi, in grado di stupire e soddisfare tutti i palati.

Dal pranzo alla cena, i piatti di Andrea riflettono l'interesse e l'attenzione per un'alimentazione sana, naturale e allo stesso tempo saporita. La sua passione manifesta per la cucina salutare, energetica, vegetariana, alcalina e mediterranea si ritrova in tutte le sue creazioni basate sulla selezione di poche ed eccellenti materie prime, lavorate con assoluto rispetto secondo i principi della “combinazione alimentare”, per garantire piatti sempre bilanciati dal punto di vista nutrizionale.

Andrea predilige le cotture a bassa temperatura per non alterare le proprietà degli alimenti ed esaltarne i sapori, e l'utilizzo dell'ingrediente principe della dieta mediterranea, l'olio extravergine di oliva, di cui oltre che essere un grande appassionato è assaggiatore certificato.

Altro punto di forza della sua cucina è la stagionalità degli ingredienti: il menù cambia ogni tre mesi per garantire sempre freschezza e qualità; la pasta fresca viene preparata quotidianamente e tutte le preparazioni sono studiate per valorizzare e preservare al massimo l'integrità e la genuinità dei prodotti.

L'attenta presentazione di ogni portata, curata in ogni minimo dettaglio, appaga appieno non solo il palato, ma anche la vista.

Tra i piatti *signature* del menù, lo **Spaghetto Alcalino**, a base di pasta artigianale Cavalier Cocco, condito con una crema naturale di pistacchio, polvere di peperoncino e scorza di lime, il **Tataki di Spada**, marinato in salsa di soia in crosta di semi di papavero, servito su *pil-pil* (salsa preparata senza utilizzo di addensanti) di barbabietola e maionese al prezzemolo. E il **cappellaccio di pasta fresca all'uovo**, ripieno di agnello alle erbe aromatiche, crema di piselli e fiocchi di ricotta di pecora salata (piatto studiato secondo il principio della “combinazione alimentare”).

La cucina di Andrea riflette l'anima accogliente ed elegante del ristorante situato in un angolo appartato nel cuore di Milano.

www.mimmomilano.it

Facebook: @Ristorante Mimmo Milano **Instagram:** @mimmomilano_official

Il Ristorante MIMMO MILANO nasce nel dicembre 2011 ad opera del giovane ristoratore Mimmo Di Vivo, classe 1970. Un ambiente elegante, fresco e confortevole, dove linee e sapori sono tanto spontanei quanto accoglienti. Una cucina sviluppata attorno a prodotti freschi di stagione, perfettamente bilanciati da un'autentica tradizione italiana con il tocco dello Chef. Un luogo dove il bello incontra il buono per far sentire i propri ospiti come a casa.

Il ristorante è composto da due zone che possono accogliere un centinaio di persone circa, offrendo un'atmosfera calda e raffinata grazie agli arredi in legno e ferro battuto, le travi a vista bianche che rendono l'ambiente quasi nordico con tanto di suggestiva mansarda. La cucina a vista, che si affaccia sulla sala principale, offre la possibilità di vedere lo chef e il suo staff all'opera nella preparazione dei piatti.

Una selezione accurata di numerose etichette di vini e Champagne, ricercate tra le migliori in Italia e all'estero, accompagnano infine i sapori raffinati del menu di Mimmo Milano.

Al piano terra, si trova il lounge bar, a cui si accede attraversando l'elegante dehors: un salotto rilassante e accogliente, arredato con divani, tavoli, e luci soffuse, che accoglie musicisti più volte a settimana per rendere l'atmosfera ancora più speciale.

Per informazioni

Fcomm srl – Via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano - T +39 02 36586889

Francesca Pelagotti - francescapelagotti@fcomm.it M +39 366 7062302

Sonia Gambino - soniagambino@fcomm.it M +39 3420686448

Carlotta Ribolini - carlottaribolini@fcomm.it M +39 338 7322829 –