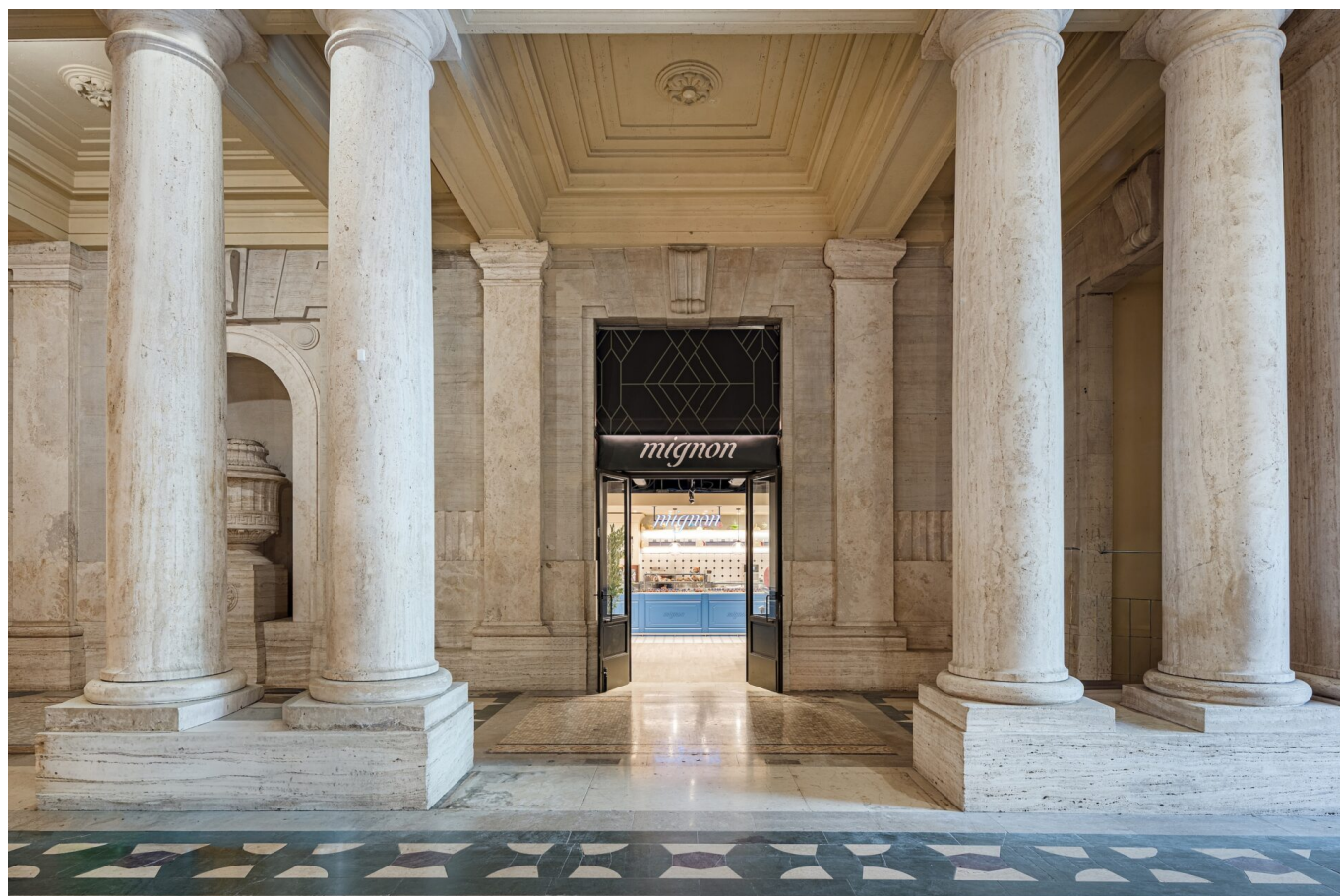


Mignon alla Stazione Centrale di Milano si sposta al piano terra e si apre alla città

24 Marzo 2026

di **Redazione**



MILANO – Si apre un nuovo, importante capitolo, alla Stazione Centrale di Milano per Mignon-Eccellenze napoletane: dopo otto anni nell'area binari, il brand di pasticceria partenopea si trasferisce in un nuovo spazio al piano terra, tra piazza IV Novembre e l'atrio della stazione.

È un passaggio significativo che, grazie alla sinergia di lunga data con Grandi Stazioni Retail – la società che gestisce gli spazi commerciali nelle 14 più grandi stazioni ferroviarie d'Italia – amplia il ruolo del primo punto vendita nella storia di Mignon, rendendolo accessibile non solo ai viaggiatori in partenza, ma anche a chi vive e attraversa quotidianamente la città: una

nuova cerniera tra stazione e tessuto urbano, che intercetta entrambi i flussi e li mette in dialogo.

Questo trasferimento si inserisce nel percorso avviato dal brand con l'apertura, nel 2025, del punto vendita in Corso di Porta Romana: un'evoluzione che ha segnato l'ingresso di Mignon nella quotidianità milanese e che oggi prosegue riportando questa visione anche all'interno della Stazione Centrale, in una forma nuova e più aperta.

“Con questo nuovo spazio vogliamo fare un passo in più nel nostro percorso – commenta **Maria Acquaviva**, amministratore delegato di Mignon-Eccellenze napoletane – Dopo l'esperienza di Porta Romana, abbiamo voluto ripensare anche la nostra presenza in stazione, rendendola più accessibile e vicina alla città, senza perdere il legame con il mondo del viaggio che da sempre ci caratterizza”.

Il nuovo punto vendita si sviluppa su una superficie di circa 190 mq, con 25 posti a sedere e un dehors esterno. È aperto tutti i giorni, dalle 6,30 alle 20,00.

La colazione come momento centrale

Qui la colazione diventa, ancor più di prima, il cuore dell'esperienza, con una proposta ricca e golosa, pensata per accompagnare abitudini e gusti diversi.

L'identità di Mignon si esprime soprattutto nella possibilità di assaggiare più specialità tipicamente napoletane in un unico momento, grazie al formato mignon, cifra distintiva del brand.

Dalle sfogliatelle, riccia e frolla, al babà, dalla pastiera alla caprese, fino alla zeppola alla crema e alla scenografica coda d'aragosta, proposta in diverse farciture: ogni prodotto è pensato per offrire un'esperienza intensa ma accessibile, che invita alla scoperta.

Mignon propone anche un'ampia selezione di lievitati, tra cui la brioche all'italiana, soffice e profumata, i croissant, in numerose varianti, e prodotti da forno come pain au chocolat, muffin al doppio cioccolato o ai frutti, insieme a opzioni pensate per diverse esigenze alimentari, tra cui specialità senza lattosio e senza zuccheri raffinati.

Accanto ai prodotti di caffetteria, centrifughe fresche di frutta e verdura, ma anche numerose proposte salate, per chi preferisce iniziare la giornata in modo diverso.

La novità della gelateria

L'offerta salata, sempre preparata freschissima sul momento, include panini, focacce farcite, "brioche rustiche" con ripieni di salumi italiani scelti per qualità e provenienza, e poi toast, tramezzini e sandwich: disponibili dal mattino, e nel corso di tutta la giornata per pranzi veloci e leggeri.

Per la pausa pranzo, vasta anche l'offerta di insalate. Nel pomeriggio, lo spazio si presta a una pausa più rilassata, anche grazie a una selezione di tè, fino ad arrivare all'aperitivo.

Completano l'offerta i prodotti a marchio Mignon – tra cui biscotti, confetteria, cioccolato e grandi lievitati stagionali – ideali anche per l'asporto e il regalo.

Tra le novità del nuovo punto vendita, anche l'introduzione della gelateria, con una proposta di creme e gusti alla frutta che arricchisce ulteriormente l'esperienza.