

Denis Lovatel: due nuove aperture a Milano, ai Navigli e a City Life

10 Ottobre 2025



MILANO – Dopo il successo di Denis Milano Moscova e Denis Milano Porta Venezia, il brand Denis – sviluppato dal gruppo The Food Family e divenuto in pochi anni punto di riferimento nel mondo della pizza croccante – amplia la sua presenza a Milano con due nuove aperture: Denis Milano Navigli, in Ripa di Porta Ticinese 67, e Denis Milano Ravizza, in via Carlo Ravizza 8, nelle immediate vicinanze di City Life.

Due nuovi locali, due visioni complementari della stessa identità gastronomica, etica e creativa: da una parte la vivacità artistica e sociale dei Navigli, dall'altra l'eleganza urbana e cosmopolita di Ravizza. Entrambe le insegne portano avanti con coerenza e autenticità l'idea di cucina dello chef bellunese **Denis Lovatel**: dal 1976 Denis propone infatti una pizza croccante, leggera, pensata per essere contemporanea e sostenibile, profondamente legata al territorio d'origine.

Un impasto leggero, lavorazioni artigianali, materie prime stagionali e un approccio creativo ma consapevole alla cucina: tutto questo ha reso Denis un riferimento a livello internazionale nel panorama della pizza contemporanea e croccante.

Denis Lovatel porta avanti con coerenza e passione un'idea di cucina che supera la semplice preparazione gastronomica, trasformandola in un atto culturale e ambientale. Le sue pizze raccontano storie di filiere virtuose, di piccoli produttori locali, di attenzione agli sprechi e alla salute del pianeta. Un modello di ristorazione che guarda al futuro, senza dimenticare le radici.

Proprio grazie a questo approccio, Denis è stato riconosciuto da 50 Top Pizza come l'unico "Forno Verde" della Lombardia: un titolo di grande prestigio che premia le realtà ristorative impegnate concretamente nella sostenibilità, dall'uso di materie prime etiche alla valorizzazione delle filiere locali, fino allo stile di lavoro del personale.

Ma se il quartier Moscova ha saputo interpretare il dinamismo elegante del centro città, e Porta Venezia la sua anima multiculturale e vibrante, Denis Milano Navigli nasce per raccontare un nuovo capitolo, ispirato all'identità vivace, artistica e profondamente sociale del quartiere Navigli. Una zona storica e al tempo stesso fulcro della vita notturna, della sperimentazione e dell'incontro.

Denis Milano Ravizza, invece, interpreta la vocazione più urbana e internazionale della città, dialogando con un quartiere residenziale attivo, elegante e in continua evoluzione, vicino a CityLife, frequentato da una clientela esigente, cosmopolita e amante della qualità.

"Ogni pizzeria Denis ha una propria anima, rispecchia il quartiere che la ospita: quella dei Navigli è una zona fortemente identitaria, dove storia e futuro si incontrano ogni giorno. Anche qui portiamo la nostra pizza croccante, ma con una proposta che parla a un pubblico giovane, curioso, internazionale, e aperto alle contaminazioni. A Ravizza vogliamo invece offrire un'esperienza più completa e raffinata, con un menù ampio, una cantina strutturata e un ambiente accogliente pensato per diventare il punto di riferimento del quartiere", racconta Denis Lovatel.

Due aperture che rappresentano non solo una nuova tappa nel percorso del brand, ma anche un gesto d'amore verso Milano. Sia Navigli che Ravizza vogliono essere punti di riferimento per chi cerca un'esperienza gastronomica autentica e coinvolgente, in contesti diversi ma ugualmente ricchi di cultura, spirito di comunità e passione per il buon cibo.

Denis Milano Navigli

Nel cuore della movida e della creatività milanese, Denis Milano Navigli interpreta lo spirito giovane e dinamico del quartiere con una proposta food fresca, accessibile e attenta alla qualità. L'offerta mantiene l'anima artigianale e stagionale del brand, con pizze croccanti pensate per un pubblico internazionale, curioso e informale.

Denis Milano Navigli si sviluppa su un unico livello e ospita una sala interna con circa 60 coperti, affiancata da un'area eventi capace di accogliere fino a 40 persone. L'atmosfera riflette il connubio tra natura e design urbano raccontato anche attraverso l'imponente murale realizzato a mano dall'artista **Lucio Schiavon**: un'opera che richiama le illustrazioni della scuola di design degli anni '70, giocando con tratti bold, colori decisi e dense pennellate. A completare lo spazio, un gradevole ed ampio dehors con 50 coperti affacciato sul Naviglio, perfetto per vivere il locale anche all'aperto.

L'estetica, curata nei minimi dettagli, valorizza il racconto del territorio attraverso materiali naturali, luci calde e leggeri tocchi montani, reinterpretati in chiave contemporanea e urbana. Il risultato è un ambiente accogliente e ricco di personalità, pensato per favorire la convivialità e il piacere della scoperta.

Tra le proposte in carta: la pizza Romana Indivolata con pomodoro, fiordilatte, salamino piccante, patate al forno, pimentón, porchetta romana, polvere di olive, salsa chimichurri così come la pizza Porchetta Tonnata con fiordilatte, scarola riccia, capperi, porchetta romana, salsa tonnata e ancora la Marghe DENIS con fiordilatte, Grana Padano Dop, salsa verde al basilico e crema ai tre pomodori ripassati al forno.

Accanto alle pizze, un menù stagionale di cucina leggera, cicchetti da condividere, insalate, paste fresche e una carta di vini naturali con etichette selezionate di piccoli produttori indipendenti. Un'ottima selezione di birre artigianali completa l'offerta, mantenendo sempre al centro la qualità e la coerenza con i valori che guidano il progetto.

Denis Milano Navigli si propone anche come spazio aperto alla città: oltre alla ristorazione, la location potrà accogliere eventi culturali, incontri con produttori, degustazioni e collaborazioni con realtà del quartiere. Una pizzeria che diventa luogo d'incontro e di dialogo, in perfetta sintonia con lo spirito dei Navigli.

Denis Milano Ravizza

Denis Milano Ravizza è la nuova apertura del brand Denis a ovest di Milano, nei pressi di City

Life, uno dei quartieri più moderni e riconoscibili della città, noto per la sua architettura contemporanea e gli ampi spazi verdi. Il locale nasce con l'idea di raccogliere e reinterpretare le esperienze maturate con le pizzerie di Moscovia, Via Melzo e Navigli, in una proposta evoluta e ambiziosa, coerente con lo stile Denis, pensata per una clientela attenta, curiosa e internazionale.

Il locale, di oltre 300 mq, ospita circa 80 coperti interni e un ampio dehors che raddoppia la capacità ricettiva nei mesi estivi. Gli interni, eleganti e accoglienti, combinano mattoni in stile "vecchia Milano" e metallo nero, con un design urbano e contemporaneo. Anche qui, il murales di Lucio Schiavon, stavolta in bianco e nero, crea un dialogo tra arte e identità del brand.

A differenza di Denis Milano Navigli, Denis Ravizza propone una cucina più ampia e una selezione di pizze più gourmet, accanto a quelle classiche come la pizza Profumo di bosco con pomodoro, fiordilatte, salsiccia abbrustolita, funghi pioppini, porro fritto e salsa demiglaze o la Kakao con fiordilatte, zucca confit, pancetta croccante, grue di cacao e fonduta di pecorino.

Il menù sarà arricchito da piatti creativi e raffinati, pensati per raccontare l'alta qualità delle materie prime e lo spirito di ricerca del progetto. Sarà possibile degustare una Vellutata di zucca con crema di zucca, fonduta di pecorino e pane tostato, dei Tortelli ripieni cacio e pepe e ancora Indivia belga grigliata, insaporita con miso all'arancio e granella di nocciole.

In linea con l'identità più matura e cosmopolita del locale, anche la carta vini si amplia notevolmente, includendo grandi etichette italiane e francesi, piccole produzioni biodinamiche e una selezione di champagne d'autore.

Ravizza sarà anche uno spazio per eventi privati, degustazioni e incontri con produttori, grazie alla presenza di zone più raccolte e divisori che permettono di creare atmosfere intime. L'obiettivo è farlo diventare un punto di riferimento per la community del quartiere, un luogo in cui sentirsi a casa e condividere un'esperienza di gusto autentica e accogliente.

Con queste due nuove aperture, Denis Lovatel prosegue la sua missione di trasformare la pizzeria in un luogo di cultura gastronomica, dove etica, sostenibilità e qualità si intrecciano con creatività e convivialità. Ogni pizzeria Denis mantiene un'anima propria, evitando la standardizzazione del concetto di "catena", per dare valore a un'identità artigianale che evolve, cresce e si adatta al contesto. Navigli e Ravizza rappresentano due nuovi capitoli di una storia in continua espansione: una storia fatta di territorio e passione.

Denis Lovatel

Nato nel 1975, Denis Lovatel cresce tra le montagne bellunesi nella pizzeria di famiglia aperta nel 1977 dal padre. A 14 anni si diletta in cucina preparando le sue prime creazioni e aiutando concretamente l'attività di famiglia.

Successivamente la vita lo porta lontano dal luogo natale per intraprendere una carriera come manager di una multinazionale a Milano, periodo durante il quale ha la fortuna di frequentare molti ristoranti di alto livello, alimentando la sua passione per il cibo di qualità.