

Stendhal apre a Roma, alla Galleria Alberto Sordi il primo ristorante milanese nella capitale

4 Luglio 2024

di Redazione



ROMA – Un po' di Milano a Roma. Nella 'nuova' Galleria Alberto Sordi, fresca di restyling, arriva una delle istituzioni milanesi, non solo a livello gastronomico. Stendhal Milano è un luogo che custodisce la cultura meneghina, con una storia importante alle spalle, piatti della tradizione e un'eleganza moderna.

Una location d'eccellenza per questa nuova importante apertura, che segna l'arrivo della vera cucina milanese a Roma firmata dallo chef **Edoardo Ferrera**. Il focus è la milanesità: dal risotto giallo all'iconica cotoletta, ma non mancano gli omaggi alla capitale, come il 'Meneghino Stendhal', il supplì 'alla milanese' con riso giallo, ossobuco e gremolada fondente

realizzato in collaborazione con Supplizio di **Arcangelo Dandini**.

La vera cultura gastronomica milanese approda finalmente in città e lo fa con grande classe: un locale di due piani dagli interni di design, piatti milanesi (e non solo) e un'offerta all day long dal pranzo al dopocena. Basta 'milanesi imbruttiti': è finalmente arrivato il 'mood Stendhal'.

"Portare un po' di Milano nel cuore di Roma è una vera sfida. Stendhal Milano vuole essere non solo un flagship della cultura gastronomica meneghina moderna, ma in generale un posto dove stare bene in ogni momento della giornata, e per fare questo non c'è niente di meglio del grande 'salotto' della Galleria Alberto Sordi", racconta **Marcello Forti**, proprietario e founder di Stendhal Milano.

Quella di Stendhal Milano è la storia di un ristorante che coincide con quella della ristorazione milanese. L'apertura a Brera nel 1988 da un'idea di **Italo Manca**, uno degli ultimi dandy milanesi. Un locale dalle atmosfere retrò, in linea con la scelta del nome: un omaggio al celebre scrittore francese che amava follemente Milano tanto da definirla 'beauté parfaite' (bellezza perfetta) e scegliere la cotoletta come suo piatto preferito. Negli anni 2000 arriva al timone della proprietà la famiglia Forti, leader milanese del settore del food-hospitality, che eredita l'importante storia rendendo tutto più 'contemporaneo', dagli interni all'offerta: una mossa di successo, che ha definitivamente reso Stendhal Milano uno dei luoghi più iconici e di charme in città. I tavoli liberty in marmo, la boiserie verde le pubblicità retrò e le sedie Thonet convivono con una mise en place più moderne e con un mood fortemente contemporaneo.

Stessa cosa avviene per il menu: "I piatti sacri della tradizione convivono con proposte più innovative, che con gli anni sono diventati i 'nuovi classici della tradizione milanese' firmati Stendhal Milano, come la bresaola di Wagyu Italiano (prodotta a Lodi) e i fiori di zucca saltati in padella ripieni di ricotta e pesto alla genovese. E il tutto viene presentato seguendo un'estetica attuale, per svecchiare l'idea dell'antica trattoria milanese - negli ambienti e nel menu - e trasportarla ai giorni nostri. Questo è lo stile Stendhal Milano", spiega Marcello Forti.

Il ristorante è un punto di riferimento indiscusso per i risotti e la cotoletta: immancabili il riso giallo Milano, quello al salto con fonduta di Silser e la Milanese di vitello alta (che può essere servita anche scaglie di tartufo sopra).

Un vero e proprio inno alla milanesità, svecchiata dai retaggi anni '80 e '90 e resa contemporanea: nasce così un locale trendy, easy chic, che mette al centro la grande materia

prima e la qualità. E ora tutto questo arriva a Roma, nel cuore della città, in uno dei luoghi più belli e scenografici: la Galleria Alberto Sordi.

Siamo nel grande 'salotto' di Roma, uno dei posti più affascinanti: la Galleria Alberto Sordi. Edificio storico inaugurato nel 1922, con la sua inconfondibile eleganza architettonica liberty, l'edificio si trova in Piazza Colonna (quella di Marco Aurelio), sua via del Corso, tra piazza Venezia e piazza del Popolo, di fronte a Palazzo Chigi, a due passi da Fontana di Trevi. Al suo interno, oltre ad altre proposte food (come la pasticceria di **Iginio Massari**), la galleria ospita esercizi commerciali (come il grande store Uniqlo) che la rendono una destinazione importante per lo shopping per romani e turisti. Stendhal Milano, per il suo approdo in città, non poteva che scegliere una location d'eccezione come questa.

Appena si entra si viene 'inondati' dall'iconico color verde che contraddistingue il ristorante anche nella sua storica sede milanese. Il locale si sviluppa su due piani: all'ingresso un grande bancone scenografico con inserti in ottone, con una bellissima bottigliera alle spalle e un banco gastronomia a vista che ospita grandi eccellenze italiane. Qui nella sala al piano terra ci sono circa 25 sedute ai tavoli e 5 sugli sgabelli al bancone, mentre nella sala al piano superiore ci sono circa 22 coperti posizionati nei tavoli di fronte alla cucina a vista. Inoltre un piccolo bancone esclusivo di fronte alla cucina permette di mangiare davanti agli chef all'opera (max 3 posti).

Il design degli interni ha un sapore moderno: il progetto - firmato da **Tiziano Vudafieri** dello studio Vudafieri Saverino Partners (Milano e Shanghai) - prevede ambienti accoglienti, intimi ed eleganti, arredi contemporanei e sui muri una carta da parati 'Pantone Verde Stendhal' con un disegno che, con un gioco di aperture e archi, rimanda alla Galleria nella quale ci si trova.

Il menu è a grandi linee il medesimo di quello del locale di Brera. Il centro di tutto è la vera tradizione gastronomica meneghina: il Risotto 'giallo' Milano carnaroli Riserva San Massimo, i Mondegghili (le tipiche polette milanesi realizzate con carne di vitello e mortadella), il Riso al salto con la fonduta di Silter Dop, l'Ossobuco in gremolata e l'iconica Cotoletta Milanese di vitello alta (disponibile anche in versione finger food, servita già tagliata a cubotti regolari che la rende perfetta da condividere anche il per il momento aperitivo). Non mancano i grandi classici della cucina italiana, di carne e di pesce, come lo Spaghetto affumicato Verrigni con la vongola pavarazza o il vitello tonnato 'Stendhal mood'.

Nel menu anche una parte dedicata alla città ospitante: Tonnarelli cacio e pepe, Carbonara e Gnocco di patate di Leonessa all'Amatriciana con pecorino affumicato. Interessante anche la parte di street food romano, ideata in collaborazione con Supplizio di Arcangelo Dandini:

supplì pomodoro e basilico, supplì all'Amatriciana e, grande novità, il 'Meneghino Stendhal', il supplì 'milanesizzato' con riso giallo e ossobuco. Il pane è quello dell'Antico Forno Roscioli, servito rigorosamente caldo con burri aromatizzati e olio evo.

Capitolo a parte per la gastronomia: prosciutto Corradi Guerrino 24 mesi, Mozzarella di Bufala La Pagliara, Prosciutto Mangalica DOL con pane casareccio e ricotta di Rebibbia, Bresaola di Wagyu dell'Azienda Agricola La Cigolina. In carta anche proposte da light lunch, da merenda o aperitivo, come l'Hamburger, il Toast o il Royal Lobster Roll. Un'attenzione particolare all'offerta veg.

Presente anche una menu degustazione, dove i piatti iconici di Stendhal Milano vengono proposti con in cocktail pairing: Fiori di zucca, ricotta e pesto alla genovese con 'Gin Rosa versione Galleria'; Risotto giallo Milano con Vermouth con zafferano in infusione; Milanese alta di vitello con un Negroni Sbagliato; Tarte Tatin Stendhal con un Gewuztraminer Passito Terminus.

Per la parte beverage: una carta dei vini con circa 150 referenze nazionali (con qualche etichetta francese per le bollicine) e una drinklist tra grandi classici e signature cocktail curata da Valeria Bassetti.

Il ristorante è aperto tutti i giorni dalle ore 11,00 alle 23,00.

Alla guida della cucina di Stendhal Milano come executive chef c'è Edoardo Ferrera (meglio conosciuto come Edo Ferrera), chef e imprenditore genovese classe '67 con la passione per l'arte contemporanea. Il suo percorso all'interno del mondo della cucina inizia nel 1984 a bordo dell'Amerigo Vespucci, dove prepara i pranzi di rappresentanza per gli ospiti dell'Ammiraglio. Tornato sulla terraferma, avrà l'opportunità di ricoprire il ruolo di Demi-Chef presso lo storico ristorante "Le Cirque" a New York durante la stagione estiva dello stesso anno. In seguito, Tra il 1987 e il 1996, seguiranno diverse esperienze formative presso ristoranti illustri del panorama nazionale e internazionale: nei vari anni infatti si susseguiranno stage formativi con prestigiosi nomi quali **Gualtiero Marchesi**, **Claudio Pasquarelli** a Bergeggi, **Heinz Dattler** a Friburgo e **Alain Chapel Mionnay** in Francia. Da lì in poi tanti i lavori in cucine importanti, sia come chef che come consulente, in Italia e all'estero, con diversi riconoscimenti: l'Hotel "Argentina" di Paraggi, il "Grand Hotel et de Milan" (dove sarà executive chef fino al 2004), l'"Edo dé" a Capri, il ristorante "Vissani" di Porto Cervo in Sardegna e il ristorante stellato "Agrodolce" di Imperia, a Roma il ristorante "Al Ceppo" a Roma di **Cristina Milozzi**, il 'Vinarium' di Enrico Pierri e la storica riapertura del George's per Auselda Group del cavalier Cocullo. Dal 2021 ad oggi è all'opera con una ricca di attività di consulenza presso alcune note realtà italiane, spostandosi frequentemente tra

Milano e la sua Liguria.

Al suo fianco, nella cucina di Stendhal Milano presso la Galleria Alberto Sordi di Roma, come chef di cucina c'è il suo braccio destro **Micheal Layton**.