



[HOME](#)

[CHI SIAMO](#) ▾

[VIAGGI](#) ▾

[MANGIARE E BERE](#) ▾

[MAPPA](#)

[LIFESTYLE](#) ▾

[RICETTE](#) ▾

[In CENA](#) / [MANGIARE E BERE](#) / [MANGIARE E BERE A MILANO](#) / [MANGIARE E BERE IN ITALIA](#) / [NORD](#) / [NOVITÀ](#) / [PRANZO](#) / [SENZA CATEGORIA](#)

0

Dove mangiare milanese: cena da Panattonin

 [Selene Piazza](#) 13 Dicembre 2021



Mivado da Panattonin

Quante volte vi siete sentiti dire che "il cibo tipico di Milano è il sushi"? Io troppe. Fortunatamente ora ho una nuova location da consigliare agli amici che vogliono mangiare la **cucina tipica milanese in chiave moderna**: [Panattonin](#).

Il concept

Vi ricordate quando durante il **primo lockdown** ci siamo riscoperti tutti chef, pizzaioli e panificatori tanto che a un certo punto nei supermercati di tutta Italia era diventato impossibile trovare lieviti e farine? In quel periodo Roberto, milanese doc, ha deciso di dilettersi con il **panettone** e informandosi ha scoperto che anticamente **veniva sfornato tutto l'anno** in un formato più piccolo. Ha quindi iniziato a impastare, a fare delle prove aggiungendo miele e zucca alla ricetta originale, fino ad arrivare al risultato che oggi serve al Panattonin insieme a suo cugino Andrea: un **impasto soffice, morbido e gustoso** che può essere abbinato sia a farcite salate che dolci. Da lì, l'idea di farne un **panino gourmet**, un vero e proprio street food milanese.



Panattonin con la schinca © Selene Piazza

L'atmosfera

Il locale è molto **intimo** e conta su pochissimi coperti. Al bancone si trova **Roberto**, l'accogliente oste che saprà consigliarvi al meglio e chiarire ogni vostro dubbio relativo al menù. In cucina abbiamo **Andrea**, il cugino chef che vi stupirà con cotture a bassa temperatura, al vapore o al forno. Ho apprezzato molto le canzoni popolari milanesi in sottofondo che mi hanno ricordato la mia infanzia.

Cosa si mangia

Vi consiglio di entrare nel mood milanese con **qualche sfizio**: **morsèll de polenta frita**, ovvero stick di polenta frita aromatizzata al limone e timo, oppure i **mondeghili**, polpette di lesso croccanti fuori e morbide dentro. Buonissimo anche il **risott al salt**, croccante risotto allo zafferano saltato in padella.



Sfizi © Selene Piazza

Proseguite con il protagonista della cena: il **panattonin salato**. Io ho provato il **panattonin con l'ossbus** (ossobuco) e il contrasto tra la morbidezza della carne e dell'impasto e la croccantezza del riso al salto mi ha conquistata. Ho assaggiato anche il **panattonin con la schinca del nimal** e ho molto apprezzato il sapore deciso dello stinco di maiale cotto al forno. Ho invece addocchiato per la prossima cena il **panattonin con cotoletta "orèggia d'elefant"**.



Panattonin con l'ossbus © Selene Piazza

Avendo assaggiato diversi antipasti, ho preferito saltare il dolce. Se invece voi fate parte del team "c'è uno stomaco a parte per il dessert", potreste assaggiare i **panattonin dolci: con la crema pasticcera, al tiramisù o con la crema al cioccolato**.

Mi-informo

- **Location:** Via Mario Morgantini 33 – zona San Siro
- **Mezzi:** metro lilla, fermata Segesta
- **Orari:** dal martedì alla domenica 11.00-14.30 e 18.00-22.00
- **Prezzi:** 8-12€ per i panattonin salati, 2-6€ per gli sfizi, 6-16€ per la gastronomia
- **Prenotazione:** obbligatoria visti i pochi coperti **02.2513 8414**
- **Consiglio:** per sorprendere i vostri amici che vogliono mangiare uno streetfood milanese gourmet

Se volete qualche consiglio per un cocktail dopo cena date un occhio [alla nostra sezione!](#)

Mivado e voi?