



## **GIANCARLO PERBELLINI INAUGURA IL CAFÉ E IL RISTORANTE TRUSSARDI BY PERBELLINI A PALAZZO TRUSSARDI ALLA SCALA**

*Lo chef 2 stelle Michelin firma la cucina del nuovo ristorante di fine dining e della caffetteria-cicchetteria del rinnovato hub della maison di moda milanese. Il Café ospita anche la prima pasticceria di Giancarlo Perbellini a Milano e i suoi celebri lievitati.*

Milano – Giancarlo Perbellini corona un altro dei suoi sogni con l’apertura del Café e del Ristorante Trussardi by Giancarlo Perbellini, all’interno del rinnovato hub della maison di moda, nel cuore del capoluogo meneghino, accanto al Teatro Alla Scala. Da oggi il pubblico milanese e i visitatori italiani e internazionali potranno finalmente riscoprire gli spazi di Palazzo Trussardi rimodellati in un nuovo concept, che coniuga lifestyle e fine dining, grazie alla partnership siglata con lo chef 2 Stelle Michelin, tra i principali esponenti della cucina in Italia e nel mondo, recentemente premiato “Ristoratore dell’Anno” dal Gambero Rosso.

### **IL RISTORANTE TRUSSARDI BY GIANCARLO PERBELLINI**

Al primo piano del Palazzo, con accesso diretto dal Café, il Ristorante Trussardi by Giancarlo Perbellini propone una rivisitazione contemporanea della cucina italiana tradizionale: un’esperienza di gusto che unisce precisione e ricerca con immaginazione e memoria. Nell’elegante e accogliente sala, caratterizzata dalla contrapposizione tra elementi di storicità e design contemporaneo, Giancarlo Perbellini conduce i propri ospiti alla scoperta di un percorso enogastronomico sorprendente e innovativo. Creazioni che esaltano la materia prima attraverso un sapiente gioco di abbinamenti e contrasti, realizzate con ingredienti di stagione ed eccellenze del territorio. Il menù *Degustazione* si compone di cinque portate iconiche, che rappresentano alcune tra le specialità dello chef, tra cui l’*astice Thermidor*, il *piccione parmigiano* e *olio evo*, *birra* e *scorzanera* e lo *gnocco di patate*, *patate* e *uova di tonno*. Per chi invece preferisce scegliere direttamente alla carta, lo chef ha previsto due percorsi, da due o tre portate: dai *gamberi rossi*, *’nduja* e *panzanella*, allo *spaghetto all’amatriciana*, dal *rombo*, *crostacei*, *vino rosso*, *broccolo fiolaro* e *noci al capriolo*, *daikon al pompelmo*, *vaniglia*, *zucca alla senape* e *poivrade*.

E non poteva certo mancare la personale dedica di Giancarlo Perbellini alla città, nel menù *XMilano*, che si compone di una selezione di piatti tradizionali del capoluogo meneghino, reinterpretati in chiave moderna: la *Cassoeula Oggi*, il *riso zafferano* e *ossobuco* e la celebre *Milanese cotta e cruda*, brevetto esclusivo di Giancarlo Perbellini. Lo chef ha, inoltre, studiato un menù per persone con allergie e intolleranze alimentari.

Lo spazio include anche una sala privata per eventi privati, prenotabile su richiesta e in grado di accogliere dai 10 ai 40 ospiti. Giancarlo Perbellini seguirà l’apertura, per poi condurre il ristorante ogni lunedì e martedì. Al timone della brigata di Milano, in qualità di executive chef del Ristorante Trussardi Alla Scala, Giancarlo Perbellini ha scelto **Simone Tricarico**, suo sous chef a *Casa Perbellini*. 39 i coperti.

Il Ristorante Trussardi by Giancarlo Perbellini è il secondo locale dello chef a Milano, dopo l'apertura nel 2018 della Locanda Perbellini, in via della Moscova.

## IL CAFÉ TRUSSARDI BY GIANCARLO PERBELLINI

Brioche, mignon, croissant, risini veronesi, torta caprese e cheesecake, ma anche biscotti, lievitati e un goloso assortimento di piatti salati per accompagnare cocktail e aperitivi, a ogni ora. Sono solo alcune delle delizie che si potranno gustare al Café Trussardi by Giancarlo Perbellini, al piano terra di Palazzo Trussardi, un ambiente ospitale e conviviale dove vivere un'esperienza di gusto informale e contemporanea. Il Café ospita anche la prima pasticceria di Giancarlo Perbellini a Milano dove, in occasione del Natale, è già possibile acquistare i suoi celebri lievitati: dal Pandoro, al Bovolone, al Panettone. Aperto tutto il giorno, dalla colazione al pranzo e dall'aperitivo ai cocktail dopocena, il Café offre un ampio ventaglio di proposte e sfiziosità realizzate con ingredienti freschi, stagionali e locali. Nell'incantevole terrazza coperta di 35 mq con giardino verticale sospeso, si potrà degustare anche il menù, composto da un ricco mosaico di piatti. 40 i posti a sedere, 10 al banco. Tra le proposte da assaporare e condividere: *l'uovo in vetro, salsa di pomodoro, spuma di parmigiano e basilico, la polpetta di carne al sugo di pomodoro, l'hamburger di scampi e maionese al pomodoro confit*, mentre tra i dessert spicca l'immane *Millefoglie* di Giancarlo Perbellini. In abbinamento, una selezione di etichette proposte al calice e in bottiglia. La direzione del Café è affidata a **Federico Zonta**, socio fidato di Giancarlo Perbellini, già direttore di tre locali veronesi a firma Xbe.

Il Ristorante Trussardi by Giancarlo Perbellini è aperto dal lunedì al sabato a pranzo dalle 12.30 alle 14.00, da lunedì a venerdì a cena dalle 19:30 alle 22:00. Chiuso il sabato sera e la domenica.

Il Café Trussardi by Giancarlo Perbellini è aperto dal lunedì al sabato, senza necessità di prenotazione, dalle 8:30 alle 22:30.

### CONTATTI CAFÉ

Piazza della Scala, 5  
20121 Milano MI  
+390280688295  
[cafe@trussardi.com](mailto:cafe@trussardi.com)

### CONTATTI RISTORANTE

Piazza della Scala, 5  
20121 Milano MI  
+39 0280688201  
[ristorante@trussardi.com](mailto:ristorante@trussardi.com)

---

### Contatti ufficio stampa Giancarlo Perbellini

Patrizia Adami  
+39 348 3820355  
Carlotta Bergamini  
+39 333 3300469  
[ufficiostampaclub@gmail.com](mailto:ufficiostampaclub@gmail.com)