



## NEWS

# Coronavirus, come si reinventano i ristoranti milanesi

di **Alessandra Dal Monte**

2 di 13



## Daniel, il pasto a domicilio

Il ristorante Daniel sarà aperto a pranzo - con menu alla carta e menu degustazione, come sempre - e poi, dalle 18, quando la saracinesca calerà per il pubblico, preparerà la cena a domicilio per i clienti che lo desiderano. Lo chef Daniel Canzian si è inventato «A casa tua», cioè un vero e proprio menu degustazione di più portate da ordinare (con almeno sei ore di anticipo) e da ricevere a casa propria, consegnato dai ragazzi della brigata: quattro le proposte, con un prezzo variabile dai 50 ai 70 euro a persona (per un minimo di due persone), con consegna a 10 euro (gratis da quattro persone in su). In più c'è anche una proposta per l'aperitivo: quattro stuzzichini a 10 euro a persona. Dal San Pietro all'olio alla faraona arrosto, dai tortelli ripieni al risotto, i grandi classici dello chef allievo di Marchesi possono arrivare direttamente sulla porta. Per prenotare basta chiamare il ristorante o consultare il sito. «La situazione è molto seria - spiega lo chef - ma credo sia corretto continuare a cucinare per i milanesi in questo momento. Il mio ristorante aveva già le caratteristiche (distanza, misure dei tavoli) quindi mi posso permettere di restare aperto. E in più offriamo questo servizio aggiuntivo». Già da martedì 10 marzo.