



## Aprire in Brera PETRUS 1935

Urban Restaurant & Raw Bar

dove il sole di Lampedusa scalda l'elegante stile nordico



*Da un'esperienza ventennale sull'isola di Lampedusa alla guida di Porthotel Calandra e La Calandra Resort, grazie ai contatti stretti con i pescatori della più grande delle Pelagie, Petrus 1935 Urban Restaurant & Raw Bar propone a Milano scampi e gamberi di prima scelta, e altre specialità rivisitate in chiave cittadina.*

Aprire in Brera, nella centrale via Fiori Chiari, **PETRUS 1935 – Urban Restaurant & Raw Bar**, nuovo locale dedicato al crudo di pesce, che ha scelto di proporre un ambiente dall'elegante stile scandinavo scaldato dalle note del Mediterraneo di Lampedusa.

**Il Crudo qui è protagonista: Scampi e Gamberi Rossi di Linosa** innanzitutto (gamberi che sul mercato sono indicati come Mazara per zona di pesca), e ostriche selezionate (tra cui le speciali Perle Rose e Migeon Violet). Ma anche tartare di pescato del giorno, che non è sempre e solo tonno o salmone selvaggio, ma può essere oggi spada e domani ricciola.

PETRUS 1935 però è diverso dai più classici oyster-bar dell'immaginario comune, perché i proprietari, la famiglia Marveggio, forti di una ventennale esperienza nell'isola di Lampedusa (che si alterna ad un'attività invernale in Valtellina), hanno voluto proporre la loro idea personale di Raw Bar.

**IL LUOGO** - Originari di Sondrio, i Marveggio hanno scelto un quartiere di Milano, il Brera, che con le sue vie pedonali facesse ancora sentire loro la dimensione di paese.

Per l'insegna hanno mantenuto quella dell'Osteria in Valtellina che riprende il nome del nonno Pietro e la sua data di nascita, aggiungendo come logo lo stemma trovato sul camino della baita di famiglia a Bormio.

Nel momento in cui dovevano decidere stile e arredi, pensando anche ad un pubblico milanese attento e sofisticato, hanno virato su **atmosfera post-industriali, con quelle linee pulite che caratterizzano il design nordico**, fatto di materie prime lasciate grezze, come il ferro, il granito nero assoluto dei tavoli e le assi in legno massello di rovere del banco bar.

Spazi contenuti (38 coperti incluso il soppalco) con la possibilità di pasteggiare al bancone del bar (4 coperti) o di fronte alla cucina a vista (4 coperti), ambienti volutamente scuri, ma illuminati e resi accoglienti dalle lampade da tavolo *Tetatet* di Davide Groppi, capaci di esaltare le pietanze e le raffinate stoviglie di Serax che le accolgono.

**LA CUCINA** – In cucina comandano le **materie prime** e la **stagionalità**, quegli stessi ingredienti che i proprietari hanno imparato ad apprezzare e riconoscere nell'esperienza isolana, e quella stagionalità che detta le regole della carta, così come l'Osteria Petrus di Sondrio funziona durante i mesi invernali, e le attività di Lampedusa in quelli estivi.

**I Crudi sono i protagonisti del RAW BAR:** serviti su eleganti alzate (in formato medio, grande e royal) vogliono offrire il meglio del mare: "Scampi e Gamberi di Linosa", ostriche (dalle Spéciales d'Irlande alle Spéciales Normandie, dalle Migeon Violet alle Perle Rose) anche in delicata versione fritta; ricci se di stagione e "Tartare di pescato del giorno". A richiesta anche una selezione di **Caviale Adamas**, pregiato caviale di produzione italiana in provincia di Cremona disponibile – secondo stagione - nelle qualità Black, Aqua, Yellow e Green.

Tra le altre specialità di pesce non mancano le saporite "Acciughe di Lampedusa" accompagnate da pane fresco tostato e burro d'alpe e la "Zuppetta di Calamari, Cannellini e Timo", entrambi rappresentanti di un **comfort food che i nordici definirebbero hygge** e che è poi come vuole essere l'atmosfera di Petrus 1935.

Dalla cucina escono **primi piatti** come gli "Gnocchi, gamberi e pistacchi", colorati dal Sole del Mediterraneo, i classici "Tagliolini all'astice" e una pasta di carattere, gli "Spaghettoni alla Barberini" con datterino giallo, pecorino, basilico e peperoncino; ma anche un **secondo** dal gusto pieno come il "Cubo di spada del Mediterraneo", un arrosto di spada - accompagnato da un inaspettato purè freddo di patate al profumo di limone - che così cucinato sa esprimere tutto il gusto del mare; senza dimenticare che le Verdure qui servite vengono dal verduraio di quartiere e anche il pane è del fornaio di zona.

A dolce chiosa i **dessert home made**, tra cui il signature "Parfait di mandorle caramellate", che ancora una volta chiama in causa l'amata Sicilia.

Esauriva la **Carta dei Vini:** bianchi (italiani e francesi) e Champagne, con un paio di Pinot Nero e altrettanti Passiti, oltre Gin Tonic ricercati e cocktail classici da pre-dinner.

**I PROTAGONISTI** – **Marco Marveggio** (classe 1991), originario di Sondrio, è la giovane figura alla guida di Petrus 1935. Finiti gli studi di giurisprudenza e intrapresi quelli di notariato, quando capisce che le sue aspirazioni sono altre, comincia a seguire da vicino lo zio **Nicola Marveggio**, che per lui è come un padre (avendo perso il proprio da piccolo). I Marveggio sono una famiglia di commercianti, all'interno della quale Nicola si distingue ben presto come imprenditore, aprendo nel 2001 La Calandra Resort a Lampedusa, a cui è seguita nel 2011 il Porthotel, sempre a Lampedusa, diventando a suo modo "ambasciatore" dell'isola, e poi nella stagione invernale 2015 l'osteria Petrus 1935 di Sondrio.

La decisione di aprire Milano, nasce proprio dalla volontà di portare in città – **senza pretese ma con onestà e un elegante stile urbano**, colori e bontà degli ingredienti lampedusani, affidandone la guida al nipote Marco per aprigli così una strada e per poter nello stesso tempo continuare a gestire le altre realtà di famiglia.

#### **INFORMAZIONI PRATICHE**

##### **PETRUS 1935 – Urban Restaurant & Raw Bar**

Via Fiori Chiari 13 – Milano

Tel. 349 077 4198

Aperto da martedì a sabato (pranzo e cena), lunedì solo a cena;  
chiuso l'intera domenica e lunedì a pranzo; la cucina chiude alle h 23

<https://petrus1935.com>

[facebook.com/pg/Petrus1935rawbarmilano](https://facebook.com/pg/Petrus1935rawbarmilano)

[instagram.com/petrus1935.rawbar.milano](https://instagram.com/petrus1935.rawbar.milano)

Coperti 38 (8 disposti sui due banconi)

Carte di Credito tutte

Spesa media: 65 euro

Accesso ai disabili

Cani accettati