LegnanoNews
Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

I fratelli Wu promuovono il vero “Lanzhou Lamian”

Marco Tajè · Sunday, December 17th, 2017

La Famiglia Wu una ne pensa e cento ne fa. Diventati, loro di orgine cinese, un locale legnanese (Al Borgo Antico) tra i più apprezzati per la cucina mediterranea, da qualche settimana hanno aperto a Milano un orginale ristorante dove si può trovare il vero Lanzhou Lamian, impastato e fatto a mano.

"*Siamo i primi ed unici a Milano e probabilmente i primi in Italia* – spiega Francesco– *a fare a regola d’arte i Ramen/Lamian come sono nati secoli fa in Cina sulla via della seta con il tradizionale brodo di Manzo cotto per 4 ore insieme a più di 15 spezie diverse ed insieme alla salsa piccante prodotto in casa da noi. Cucina a vista sia dall’interno che dalla strada.*
L’arredamento è disegnato e progettato dall’ architetto Cozzi. Volevo un locale che coniughi oriente ed occidente, Cina ed Italia, motivo per la quale abbiamo scelto il legno come materiale predominante, il rovere naturale, legno milanese, lombardo, in onore della terra che mi ha accolto.
La cucina e gli arredi sono stati realizzati da ditte bergamasche mentre i lavori in muratura e l’impianto elettrico ed idrauliche da imprese dell’alto milanese".

"Ramen a mano" è a Milano in via Paolo Lomazzo 20, angolo Via Bertini a Milano

This entry was posted on Sunday, December 17th, 2017 at 7:59 pm and is filed under Legnano
You can follow any responses to this entry through the Comments (RSS) feed. You can leave a response, or trackback from your own site.