



Gloria

VIA TIVOLI 3, BRERA
20121 MILANO



Home is where the heart is

NOTRE PLUS GRAND RÊVE PORTE UN NOM :

Gloria

L'Italie a toujours été au cœur de notre histoire, c'est ici que tout a commencé. C'est ici que nous avons constitué notre toute première équipe et noué des relations avec des producteurs historiques, qui nous permettent de cuisiner chaque jour avec de dingues produits, ultra-frais et locaux. C'est ici aussi qu'une partie de notre équipe est basée afin de rencontrer les talents de la cuisine italienne et d'échanger avec les écoles qui forment les futurs maestros.

Lorsque nous avons découvert ce lieu inédit en plein centre de Milan, ses 8 fenêtres de 4 mètres de haut et ses 740m² baignés de lumière, le coup de foudre fut immédiat.

Prenez un verre de Paloma Anderson, installez-vous près du bar en authentique Giallo Siena, et laissez-vous transporter.

Hop, on board !

QUALITY FIRST,
always

Nos goûts sont assez simples : nous nous contentons du meilleur.
Nous recevons chaque jour de la mozzarella et de la burrata fraîches en direct de Muggiò, préparées par la famille Plantamura dans la pure tradition des Pouilles. Pour les salumi, nous travaillons avec la très prestigieuse Azienda Agricola Bettella.

Nous servons les plus belles tomates façon savoureuse tarte tatin, des pomodori datterini confites accompagnées d'une crème légère de Valtorta. Le vitello tonnato est réinterprété à la manière d'une croquette de veau cuite lentement avec de la salsa tonnata et des câpres frites. La daurade est servie en ceviche, une bombe de fraîcheur avec du crabe effiloché. Serait-ce trop demander que d'ajouter un peu de caviar* ? Bien sûr que non.

**Laissez-vous tenter par cette dégustation, accompagnée de brioches maison tout juste sorties du four, et d'une crème entière. Cette sélection de caviar italienne "Transmontanus", est signée Maison Kaviari.*





PASTA ALL DAY,
everyday

Nos chefs préparent les pasta à la main dans nos cuisines chaque jour, et ce depuis des années, avec désormais plus d'une recette dans la poche. La classique cacio e pepe s'encanaille avec son incroyable sauce crémeuse et mélange de quatre poivres. Les lasagnes s'adonnent au strip-tease et sont servies dans une version simplissime, dont chaque couche allie finesse et découverte. L'iconique Girella alla ligure, effiloché de lapin et ricotta fraîche est aussi de la partie, accompagnées bien sûr, des pâtes à la truffe qu'on ne présente plus - tagliolini freschi, Parmigiano Reggiano, truffe melanosporum fraîche.

Simple comme bonjour toujours.





Secondi

THINGS FIRST

Parfois, tout ce dont nous avons besoin dans la vie, c'est d'une Saltimbocca alla romana, magnifiquement grillée, servie avec une sauce douce au vin blanc. Et parce que l'on n'en a jamais assez, nous servons aussi notre Wellington façon mer, avec une sublime lotte et une sauce aux œufs de truite.

Amateurs de viande, nous sommes là pour vous servir. Lors d'un voyage en Allemagne, nous avons eu le grand privilège de croiser la route de la team La Co Carni, qui élève l'une des meilleures viandes de bœuf que nous ayons jamais goûtées. Cuite au grill, nous servons cette côte de bœuf Simmental de Bavière, nourrie à l'herbe et maturée pendant plus de 20 jours avec un os à moelle et 3 salse dello chef (béarnaise, salsa verde, salsa rossa épicée).

À. Tomber. Par. Terre.

*a pancia piena,
si ragiona meglio*



PLACE AUX *douceurs*

À Gloria, le dessert est une affaire très sérieuse. La *Torta al limone* frôle les étoiles avec sa meringue de 16cm de haut et notre chef pâtissier réalise l'un des soufflés au chocolat les plus fous, avec une ganache au chocolat Valrhona aussi fondante qu'intense, saupoudré de fleur de sel et servi avec une gelato vanille maison.

Avis aux tablées d'amici, laissez-vous tenter par notre montagne de gelato maison, servie avec une tonne de toppings en tout genre.

Tutti i Prodotti





PARCE QU'IL EST TOUJOURS 18H *quelque part*

Diego, notre maestro du shaker, a imaginé une carte cocktails qui fait de chaque instant une célébration. Si vous êtes d'humeur festive, faites péter les bulles et jetez votre dévolu sur notre Zerotto ou sa version twistée du Sbagliato. Les plus audacieux pourront s'adonner à cœur joie face à notre sélection de mocktails, en accompagnant leur repas d'un Corso Garibaldi ou d'un Tea Amo.

Un martini ! Secoué, pas remué.

Parce que vous le valez bien, laissez-vous tenter par notre Martini Poker et son set de dégustation. L'occasion de découvrir quatre typologies de martini différents : dry, dirty, apple et pornstar.

Partners in wine

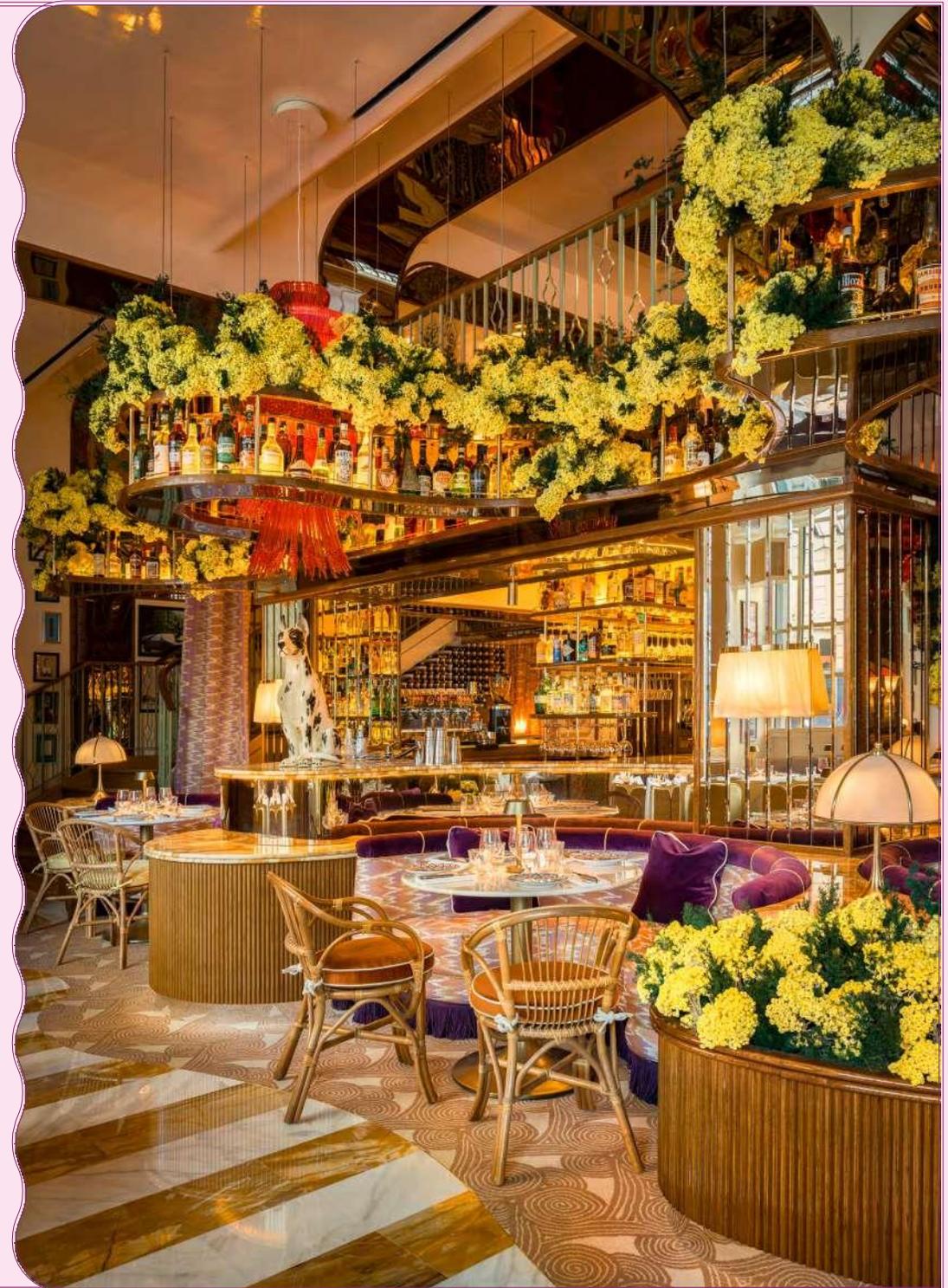
Pour constituer notre carte des vins, nous sommes allés à la rencontre de dizaines de petits producteurs italiens proposant des vins naturels, biologiques ou biodynamiques dont nous ne pouvons désormais plus nous passer. Cinquante références avec du corps et du cœur, toutes plus surprenantes les unes que les autres, habillent notre carte. L'une de nos plus grandes fiertés ? Avoir mis la main sur les bouteilles de Lino Maga. Cette rockstar du vin naturel, qui suit les anciennes traditions pour créer des vins rarissimes, est une source d'inspiration pour nous. On ne vous conseille qu'une chose : trinquez, encore et encore.

Tchin tchin amici.



Bienvenue à bord,
GLORIA

Prenez place parmi les 226 fauteuils en velours et laissez-vous transporter par Gloria et ses 740m² de rêve éveillé aux allures de villa glamour et opulente des 60's. Un authentique bar giallo siena en marbre toscan, bordé d'étagères aux milliers de bouteilles de vins & spiritueux, quatre lustres beautés de Jacopo Foggini, trois cosy espaces aux teintes pastels, violettes et jaunes, baignés de lumière par des fenêtres de 4 mètres de haut et plus d'une centaine de lampes faites à la main à Murano. Le tout imaginé par notre studio interne de design, le *Studio Kiki*.





La squadra PRIMA DI TUTTO

Parce que ce rêve n'aurait pas été possible sans eux : 70 femmes et hommes font de l'aventure Gloria une réalité.

MANUEL — Le commandant en chef napolitain, notre superstar, qui a su relever le défi de Gloria avec brio. Chef, on t'aime.

BRANDO — Le directeur dont la grande taille n'a d'égal que le goût du travail bien fait, notre Adrian Brody italien à nous, toujours habillé façon Peaky Blinders (costume trois pièces minimum, nous glisse-t-il).

CLAUDIO — Probablement le meilleur danseur que vous ayez jamais rencontré (encore meilleur que Daniel Craig, c'est promis), originaire de Bergame. Aussi sérieux que jovial, il fait de chaque service un moment de fête.

DIEGO — Le cool-kid de Milan, qui maîtrise l'art du cocktail mieux que personne.

SONIA — Notre sous-chef méticuleuse qui cuisine avec générosité, comme une reine. Psst, sa spécialité, c'est la pasta alla vongole.

←
La famiglia
di Big Mamma

À propos de Big Mamma

La squadra Big Mamma ? C'est plus de 2200 femmes et hommes passionnés d'Italie.

UN SEUL OBJECTIF : FAIRE DE VOTRE PASSAGE CHEZ NOUS UN VOYAGE. LE MEILLEUR MOMENT DE VOTRE JOURNÉE.

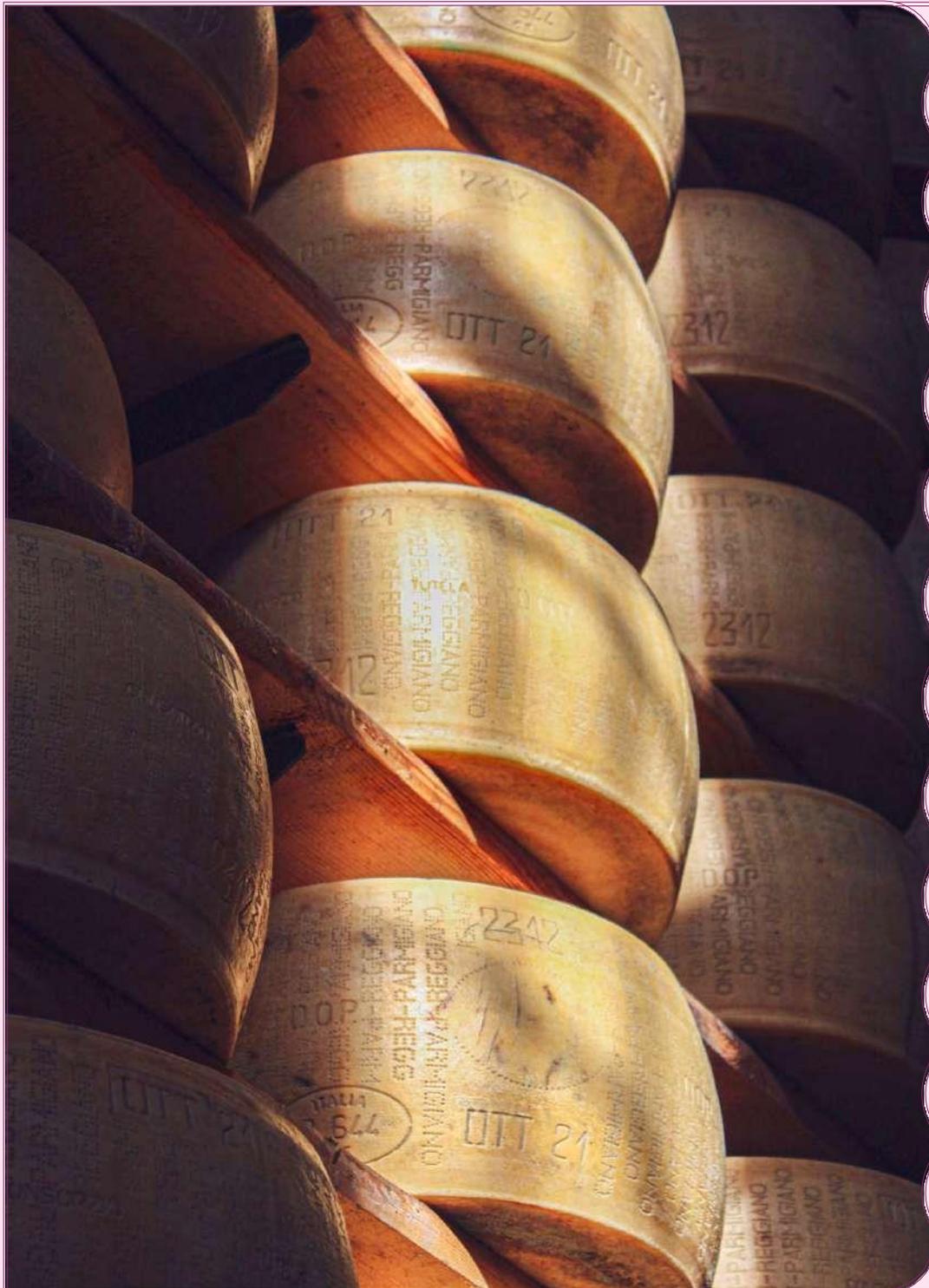
L'aventure a commencé en 2015 avec l'ouverture de notre tout premier restaurant à Paris, East Mamma.

Depuis, on a ouvert avec fougue 23 trattorias dans 5 pays, en France, au UK, en Espagne, en Allemagne et maintenant en Italie. On travaille en direct avec 170 producteurs et s'éclatons à explorer constamment de nouvelles facettes de la cuisine italienne. Chaque restaurant a sa propre carte, sa propre ambiance et tout est fait 100% maison : de la pasta fresca à la pizza napolitaine moelleuse, en passant par le gelato crémeux. Notre objectif ? Proposer des plats gourmands et authentiques à des prix accessibles.

NOS RESTAURANTS

EAST MAMMA 133 rue du Faubourg Saint-Antoine ^{PARIS 11TH} 6 April 2015
OBER MAMMA 107 boulevard Richard-Lenoir ^{PARIS 11TH} 18 June 2015
MAMMA PRIMI 18 rue Boursault Paris ^{PARIS 17TH} 1 September 2016
BIGLOVE 30 rue Debelleye ^{PARIS 3RD} 22 November 2016
PIZZERIA POPOLARE 111 rue Réaumur ^{PARIS 2ND} 17 March 2017
PINK MAMMA 20bis rue de Douai ^{PARIS 9TH} 21 June 2017
LA FELICITÀ 5 parvis Alan Turing ^{PARIS 13TH} 26 May 2018
LA BELLEZZA 126 rue Esquermoise ^{LILLE} 29 September 2018
GLORIA 54-56 Great Eastern St ^{LONDON} 22 February 2019
CIRCOLO POPOLARE 40-41 Rathbone Pl ^{LONDON} 28 June 2019
LIBERTINO 44 rue de Paradis ^{PARIS 10TH} 6 December 2019
CARMELO 7 rue Neuve ^{LYON 1ST} 7 February 2020
BEL MONDO calle Velazquez 39 ^{MADRID} 18 September 2020
PALATINO 8 rue de la Merci ^{BORDEAUX} 16 June 2021
VILLA CAPRI calle de Hortaleza 118 ^{MADRID} 25 June 2021
SPLENDIDO 16-18 rue de la République ^{MARSEILLE} 18 February 2022
AVE MARIO 15 Henrietta Street ^{LONDON} 2 July 2021
GIORGIA Weißenburger Str. 2 ^{MÜNCHEN} 1 June 2022
COCCODRILLO Veteranenstraße 9 ^{BERLIN} 13 July 2022
GIACOMO Larvotto beach ^{MONACO} 23 July 2022
JACUZZI 94 Kensington High St ^{LONDON} 20 January 2023
EDMONDO Hohe Bleichen 17 ^{HAMBURG} 14 April 2023
CARLOTTA 77-78 Marylebone High Street ^{LONDON} 12 May 2023
GLORIA via Tivoli 3 ^{MILANO} 1 December 2023

Amica Sede



Mission possible NOUS SOMMES B-CORP

CHANGE PEOPLE'S LIVES WITH FOOD

Tous les matins, nous nous réveillons avec l'énergie et l'envie de faire encore mieux que la veille.

Nous nous approvisionnons en direct auprès de nos chers producteurs qui nous accompagnent depuis le début, comme le Caseificio Gennari et son Parmigiano Reggiano à se pâmer. Notre dada : rencontrer de nouveaux magiciens du terroir italien et découvrir de nouveaux produits comme les magnifiques Culazza et Lonzardo de Bettela, mais aussi de nouveaux talents.

Nous sommes fiers d'avoir obtenu la certification B-corp en 2018, renouvelée avec 16,4 points supplémentaires en 2023. B-Corp est un nouveau type de label qui n'évalue pas seulement la dimension RSE d'une entreprise mais analyse et met en avant l'impact réel et les contributions positives de son activité. Nous allons chaque jour plus loin dans nos actions pour notre équipe, nos clients, nos fournisseurs et la planète, en étant totalement transparent sur l'origine de nos produits et en mettant l'humain et l'environnement au cœur de nos projets. Ce label, nous l'utilisons comme un guide au quotidien, qui nous indique la bonne direction.

Pour le meilleur et plus encore <3





VIA TIVOLI 3, BRERA
20121 MILANO

gloria-osteria.com | @gloria.osteria

Lundi - Vendredi

12:00 - 15:00

17:00 - 23:00

Samedi

11:30 - 16:00

17:00 - 23:00

Dimanche

11:30 - 16:00

17:00 - 22:00

médias