



WAGAMAMA APRE NUOVO RISTORANTE NELLA STAZIONE DI MILANO CENTRALE

**Il format famoso per la sua cucina asiatica dal mondo
amplia l'offerta di ristorazione nello scalo gestito da Grandi Stazioni Retail**

**Proposte culinarie da Giappone, Thailandia e Corea
unite dall'iconico motto *from bowl to soul***

Milano, 11 dicembre 2024 – **wagamama ha inaugurato un nuovo ristorante nella stazione di Milano Centrale**, ampliando con la **cucina asiatica** l'offerta di ristorazione all'interno della seconda stazione italiana per numero di viaggiatori, gestita da Grandi Stazioni Retail. Il format è già ben conosciuto dai milanesi grazie ai locali nello Shopping District di CityLife, nel Bicocca Village e nel Centro Commerciale Merlata Bloom. In Lombardia è presente anche nell'aeroporto di Malpensa e nell'Orio Center di Bergamo.

wagamama è nato a Londra nel 1992. Oggi è diffuso in 22 paesi e in Italia, dove il brand è gestito in licenza da Chef Express (gruppo Cremonini), ha aperto il primo ristorante nel 2017.

Il nuovo locale di Milano Centrale è **posizionato nel mezzanino della galleria dei Mosaici, piano binari**, in una **posizione strategica, che garantisce un'ottima visibilità** sia per i milanesi che per i numerosi viaggiatori in transito.

Nel locale sono **impiegate circa 25 persone**. Sono **120 i coperti** disponibili e distribuiti tra ampie tavolate che rispecchiano lo spirito di condivisione tipico dell'insegna, e posti pensati per chi preferisce un angolo più intimo.

L'offerta della cucina asiatica di wagamama amalgama tradizioni e gusti giapponese, thailandese, coreano. Ad accomunare il menu proposto dall'insegna, **piatti gustosi, nutrienti e bilanciati**, preparati con ingredienti sempre freschi e di alta qualità. Ingrediente principe è il **curry, come nell'iconico pollo katsu curry**. Tra le altre proposte, i deliziosi **ramen** e il tradizionale **donburi** (riso cotto al vapore e saltato in padella con pollo, manzo o gamberetti e verdure miste), il **teppanyaki** (noodles saltati alla piastra con carne, pesce o verdure), ma anche **piatti vegetariani e vegani**, e il **menù kids** studiato per i più piccoli, per una proposta che parla al palato di tutti.

Per **l'autunno è stato appena lanciato il nuovo menu**. Tra le novità, nella categoria *ramen* spicca il Tom Yum, una zuppa ricca e complessa ispirata al piatto nazionale della Thailandia, simbolo di calore e comfort. La ricetta proposta da wagamama è preparata con latte di cocco e lemongrass, accompagnata da noodles di riso, funghi, cipolla rossa, cipollotto, pomodorini e germogli di soia, il tutto guarnito con coriandolo e menta. Il Tom Yum è disponibile in tre varianti: pollo, gamberi o funghi, offrendo un'esperienza gustativa profonda e appagante che riscalda corpo e anima.

In aggiunta, la categoria side si arricchisce con i Roti, wrap asiatici scaldati alla griglia, che rappresentano un perfetto equilibrio tra croccantezza e morbidezza. Sono disponibili diverse opzioni, tra cui **Raisukatsu** accompagnato da una salsa ricca di carattere, **Teriyaki Chicken**, che combina la dolcezza della salsa teriyaki con il pollo succulento; **Beef Brisket**, un'interpretazione audace con carne



di manzo tenera e saporita; **Chicken katsu**, un classico intramontabile con pollo impanato croccante; e **Yasai Katsu**, una scelta vegetariana che propone una combinazione di verdure croccanti e panate.

wagamama prevede anche **servizio take away** oltre a consegne dirette con Deliveroo e Glovo, il tutto rigorosamente confezionato negli special packaging ecosostenibili. E per chi vuole gustare le proposte wagamama ma non ha molto tempo a disposizione, l'App dedicata garantisce prenotazione tavolo e menù.

wagamama

è un format di ristorazione che propone piatti ispirati alla cucina asian fusion, in grado di unire una combinazione unica di sapori autentici e standard di qualità e servizio tra i più elevati. Dall'inaugurazione del suo primo ristorante nel quartiere di Bloomsbury a Londra nel 1992, wagamama ha introdotto nel Regno Unito un'esperienza gastronomica senza precedenti, portando in Occidente i sapori freschi e nutrienti dell'Asia. Oggi, con oltre 200 ristoranti, wagamama è presente in 22 paesi in tutto il mondo. wagamama è presente in Italia dal 2017, con 9 locali gestiti da Chef Express, società di ristorazione del Gruppo Cremonini. Troviamo i suoi ristoranti nell'aeroporto di Malpensa; a Milano, all'interno di CityLife, di Merlata Bloom, del Bicocca Village e nella stazione di Milano Centrale. a Bergamo, nell'OrioCenter; nel Designer Outlet di Serravalle; nel Valmontone Outlet; e nel centro di Roma, nella Stazione Termini.

www.wagamama.it

(link Fb) <https://www.facebook.com/wagamama.italia/>

(link Inst) https://www.instagram.com/wagamama_it/

Ufficio stampa Chef Express

Luca Macario - 059 754627 - luca.macario@cremonini.com