

<https://mcgweek.it/gourmet/2025/07/10/al-cortile-cambia-veste/>



GOURMET

Al Cortile Cambia veste

Figli dei Fiori firma il nuovo ristorante-giardino nel cuore di Milano

Tra le vecchie mura di via Giovanale 7, a pochi passi dai Navigli, sboccia un nuovo giardino urbano. Al Cortile cambia veste e si rinnova con l'identità poetica e sensoriale di Figli dei Fiori Restaurants, gruppo fondato nel 2016 da Christian Traviglia, Massimo Rusconi, Giorgio Maffei e Giovanni Costantino, quattro amici uniti dalla volontà di dare vita a luoghi iconici in location esclusive, dove natura, design e cucina convivono in armonia.

Il progetto nasce sulle rive del Lago di Como, con un'idea di ristorazione capace di coniugare stagionalità, radici gastronomiche e visione contemporanea. Ogni ristorante ha la sua anima: luoghi dove i fiori hanno memoria, le piante custodiscono storie, e ogni piatto nasce dal ritmo della terra e dal battito del cuore. Spazi in cui il tempo si distende e trova la sua dimensione.

Dopo aver portato questa visione sul Lago con l'apertura del Bistrot e dell'Osteria, Figli dei Fiori approda a Milano per trasformare una corte nascosta in un ristorante botanico dove ogni elemento – dagli arredi alla mise en place – è pensato per far fiorire un'esperienza che coinvolge tutti i sensi.

“Con l’apertura di Figli dei Fiori Al Cortile – la terza dopo le due di Como – abbiamo voluto piantare un nuovo seme nel cuore di Milano, un giardino segreto dove la cucina è solo l’inizio di un viaggio sensoriale. Con questo nuovo spazio vogliamo rallentare il tempo e far fiorire esperienze che lasciano il segno. E guardiamo con entusiasmo alla prossima apertura, prevista per la primavera 2026 a Bergamo Alta, in una location esclusiva dove, tra circa 1.000 metri quadrati di giardino e antiche botteghe romane del Trecento recuperate, intendiamo continuare a raccontare la nostra visione di ospitalità immersa nella natura e nella storia.”, dichiara Christian Traviglia, co-founder Figli dei Fiori Restaurants.



La cucina è affidata a Gianni Tancredi, Executive Chef, che guida tutte le brigate del Gruppo, con una filosofia legata al territorio e alla memoria dei sapori, fondata su un'attenta selezione di materie prime d'eccellenza miscelate con estro creativo. Tra i piatti simbolo del nuovo ristorante: riso al salto, risotto con ossobuco, acquapazza mediterranea. Una proposta gastronomica rassicurante ma raffinata, che parla di stagioni, di gesti semplici e di estetica del gusto, pensata per una clientela attenta e cosmopolita.

Figli dei Fiori Al Cortile si presenta come una corte urbana trasformata in un giardino fiorito: un'oasi nascosta dove ogni dettaglio è curato per creare un equilibrio tra natura e bellezza. Gli ambienti interni e il dehors – per un totale di 140 coperti – sono stati progettati con materiali caldi, luci soffuse, e botanica viva: un'atmosfera intima e sospesa, dove il tempo sembra rallentare.

Un'attenta selezione delle piante, dalle foglie generose e dalle sfumature differenti accompagna lo spazio, contribuendo a filtrare i suoni e rendere l'ambiente più ovattato e accogliente.

I tavoli, avvolti da nicchie verdi e protetti dai rampicanti che salgono verso l'alto, si fanno piccoli rifugi di quiete e riservatezza, dove ogni incontro può fiorire in un'atmosfera di calma e discrezione.

A completare questa sensazione di intimità, un accurato progetto di light design: la luce si modula con delicatezza, calda e avvolgente senza mai essere invadente. Accenti di luce soffusa valorizzano forme e volumi, trasformando il giardino in un rifugio sospeso dove ogni dettaglio si carica di emozione.

A rendere ancora più vivo lo spazio, un format di eventi e serate speciali anima il ristorante con appuntamenti mensili dedicati all'intrattenimento, tra musica, arte e nuove ispirazioni.

Un ecosistema sensoriale

Figli dei Fiori Al Cortile non è un semplice ristorante, ma un ecosistema emotivo e creativo che incarna la visione del Gruppo: un mondo dove ogni esperienza prende forma tra sapori, suoni, profumi, materie vive e atmosfere curate nei dettagli.

La nuova apertura è un tassello prezioso nel mosaico di Figli dei Fiori Restaurants, realtà che oggi abbraccia ristorazione, flower design, catering e progetti esperienziali, sempre guidati da una visione organica e artigianale,

dove l'etica incontra l'estetica e dove la cucina diventa uno strumento per far fiorire relazioni, atmosfere e ricordi.

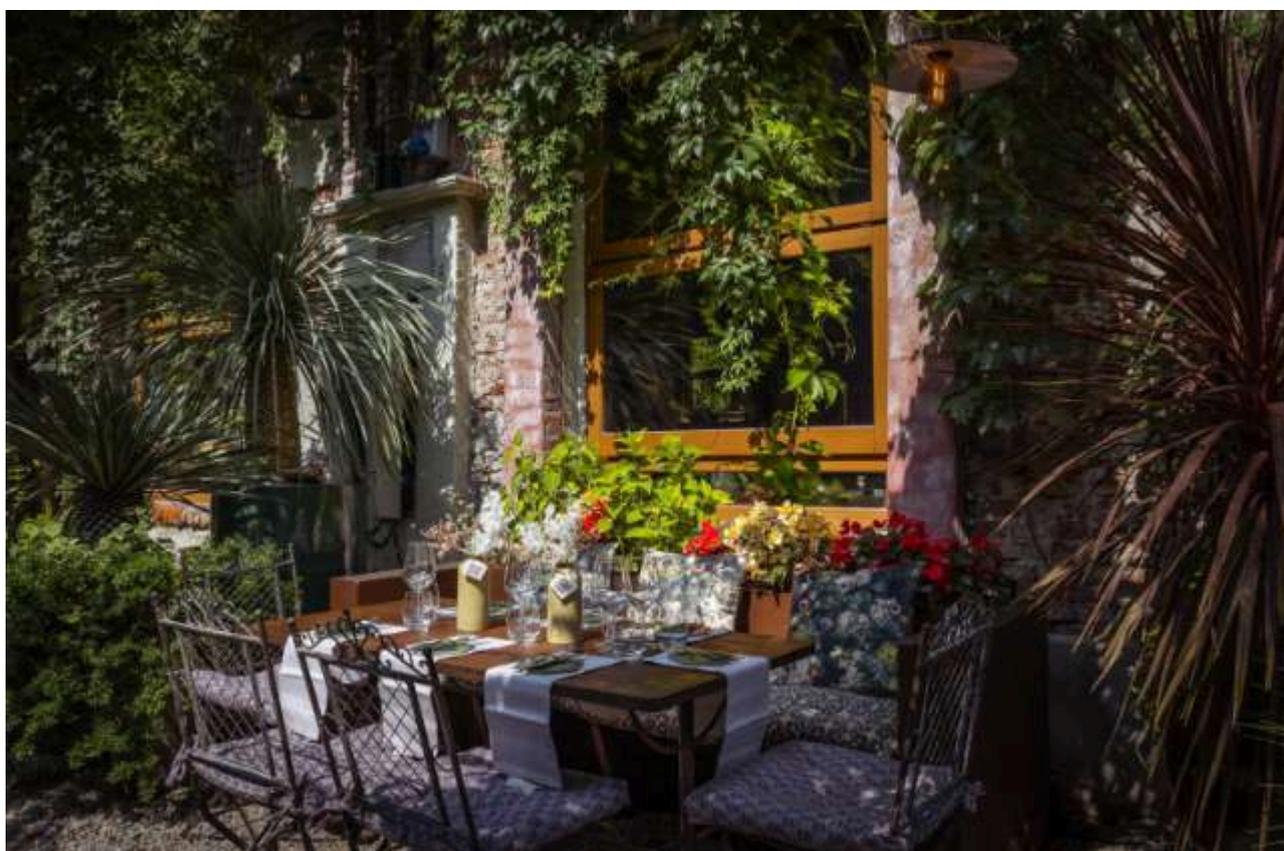
<http://figlideifiorirestaurants.com/>

Indirizzo e dettagli

Figli dei Fiori Al Cortile

Via Giovenale, 7 – Milano

Tel. 02 92869951



Figli dei Fiori Restaurants

Il progetto nasce nel 2016 sul Lago di Como dall'idea di 4 amici e imprenditori, Christian Traviglia, Massimo Rusconi, Giorgio Maffei e Giovanni Costantino, uniti dal desiderio di voler creare ristoranti iconici in location esclusive, con un'idea di cucina rispettosa delle stagioni e delle radici gastronomiche del territorio con un tocco di contemporaneità.

Ogni Ristorante ha la sua anima, dove i fiori hanno memoria e le piante custodiscono storie, dove ogni piatto nasce dal ritmo della terra e dal battito del cuore, dove il tempo trova la sua dimensione. La nuova apertura si aggiunge ai ristoranti presenti sul Lago di Como, Figli dei Fiori Bistrot (dal 2017) e Figli dei Fiori Osteria (dal 2019).