Sevilla Mia Milano: tapas top, paella e sangria da rivedere

scritto da goditilavita.it | 9 Febbraio 2025



Cari esploratori del gusto, oggi il mio viaggio culinario mi porta nel cuore di **Milano**, precisamente in **Viale Coni Zugna 50**, dove si trova **Sevilla Mia**, un **ristorante spagnolo** che promette un'immersione nei sapori autentici dell'**Andalusia**.

Tra **tapas, paella e sangria**, l'esperienza ha avuto alti e bassi: alcuni piatti convincono, altri lasciano qualche perplessità. Ecco cosa aspettarsi da una serata in questo locale.

Atmosfera: un tocco di Spagna, ma troppi tavoli vicini

Se c'è una cosa che **Sevilla Mia** riesce a ricreare bene, è l'atmosfera **spagnola**: colori caldi, dettagli in stile andaluso e un piccolo soppalco che rende il locale caratteristico.

Tuttavia, lo **spazio è piuttosto limitato** e l'alta affluenza lo rende **affollato e poco rilassante**. Il locale cerca di conciliare **aperitivo e cena**, ma questo lo porta a essere sempre molto pieno, a volte anche troppo. Se cercate una **cena tranquilla**, potrebbe non essere la scelta migliore.

Le tapas: il prosciutto crudo è la vera star

Partiamo con la nota più positiva della serata: il **prosciutto crudo** è di altissima qualità e viene **affettato a mano in vetrina**, un dettaglio che rende l'esperienza ancora più scenografica. **Un piccolo show culinario che incanta lo sguardo e fa felice il palato!**

Le migliori tapas da provare

- **Crocchette di jamón** croccanti e gustose
- **Tortilla spagnola** morbida e saporita

Se siete alla ricerca di un **aperitivo in stile spagnolo**, questa è **la parte migliore dell'esperienza**!

Paella: buona, ma con porzioni ridotte e ingredienti limitati

Ora parliamo del piatto che dovrebbe essere il re della serata: la **paella**. Qui purtroppo le aspettative non sono state del tutto soddisfatte.

Le due varianti di paella

- **Paella valenciana**: il sapore è buono, ma **gli ingredienti sono pochi**. Se conoscete la vera paella valenciana, noterete subito che **manca la ricchezza di carne e verdure** che la rende iconica.
- **Paella di pesce**: più saporita, ma la **porzione è ridotta** rispetto al prezzo. Perfetta per un aperitivo, ma non abbastanza abbondante per una cena.

Se venite qui con **grandi aspettative sulla paella**, potreste rimanere un po' delusi.

Sangria: troppo dolce e poco carattere

E cosa c’è di meglio di una **sangria fresca** per accompagnare la paella? Purtroppo qui la sangria **non è all’altezza delle aspettative**.

Perché la sangria non convince

- Il **vino utilizzato è anonimo** e di scarsa personalità
- Il **sapore è troppo dolce** e poco speziato

Manca la **complessità aromatica** che rende questa bevanda irresistibile. Il risultato? **Più che una sangria spagnola, sembra un punch zuccherato**.

Prezzi: un’esperienza spagnola… a prezzo premium

Sappiamo tutti che **Milano non è una città economica**, ma qui il conto è **un po’ alto rispetto alla quantità servita**. Se per le tapas il prezzo è giustificato, la **paella e la sangria** lasciano qualche dubbio sul rapporto qualità-prezzo.

Conclusione: Sevilla Mia vale la visita?

Sevilla Mia ha sicuramente **un grande potenziale**, ma ci sono alcuni aspetti che andrebbero migliorati. Ecco il verdetto finale di **Geco Gaudenzio**:

✅ Pro:

- **Prosciutto crudo eccellente** e affettato a mano in vetrina
- **Tapas di qualità**, ideali per un aperitivo spagnolo

autentico
- **Personale gentile** e disponibile
- **Atmosfera spagnola** ben ricreata

❌ Contro:

- Locale **piccolo e sovraffollato**
- **Paella poco abbondante** e con ingredienti ridotti
- **Sangria troppo dolce** e anonima
- **Rapporto qualità-prezzo** da rivedere

✅ **Consigliato per:** un aperitivo con tapas e jamón di qualità.

❌ **Sconsigliato per:** una cena abbondante a base di paella e sangria.

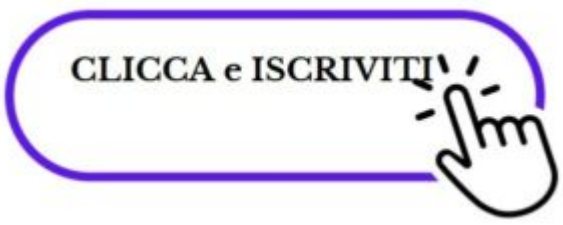
E voi, esploratori del gusto, ci siete stati? Avete avuto un'esperienza diversa? Scrivetemi nei commenti e… **godetevi la vita!** 🍷🍽️

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

****

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'scrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo famigliare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"



– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it