

Romanengo apre La Corte Manzoni a Milano: la nuova tea room di lusso accanto alla Scala

2026-05-11 10:50:16 di Camilla Rocca

URL:<https://redazione.forbes.it/2026/05/11/romanengo-apre-la-corte-manzoni-a-milano-la-nuova-tea-room-di-lusso-accanto-alla-scala/>

A Milano ci sono aperture che inseguono il ritmo della città e altre che sembrano volerlo rallentare. La nuova **Romanengo Corte Manzoni** appartiene decisamente alla seconda categoria. Al civico 5 di via Manzoni, a pochi passi dal Teatro alla Scala, là dove un tempo si fermavano i clienti di Panini Durini, oggi si entra in uno spazio che profuma di zucchero, spezie, cacao e legni antichi. Archi, boiserie, velluti botanici, librerie scure e tavolini in marmo chiaro compongono un ambiente che ricorda un appartamento privato europeo di fine Settecento più che una semplice tea room. Un luogo pensato per la colazione lenta, il brunch, il tè pomeridiano, lo smart working discreto o l'aperitivo prima della Scala.

Per la più antica confetteria d'Italia, fondata a Genova nel 1780, questa apertura rappresenta molto più di un secondo indirizzo milanese. È un manifesto identitario che traduce quasi 250 anni di heritage italiano in una destinazione contemporanea. "Con La Corte Manzoni volevamo creare un luogo capace di raccontare Romanengo attraverso un linguaggio contemporaneo», racconta Violante Avogadro di Vigliano, ceo di Romanengo 1780. "Non solo una sala da tè, ma un vero salotto urbano dove vivere la cultura della confetteria italiana".

La location

La scelta della location non è casuale. "Via Manzoni è sempre stata un luogo speciale per noi", spiega Avogadro di Vigliano. "Giuseppe Verdi era cliente affezionato della nostra storica sede genovese e dell'Hotel et de Milan qui a Milano. Essere accanto alla Scala aveva quindi un significato simbolico molto forte". Un legame che oggi sembra ancora più evocativo considerando che il cartellone della Scala di quest'anno include due opere verdiane: dettaglio che rende La Corte Manzoni una tappa naturale prima dello spettacolo. Lo spazio si sviluppa su 110 metri quadrati e quaranta coperti, suddivisi in ambienti differenti. Una prima sala più conviviale, con tavoli alti e bassi, ospita caffetteria e confetteria. Poi si apre la **library**: una stanza raccolta con boiserie in legno naturale, centinaia di volumi dedicati alla cultura, alla botanica e alla rigenerazione, carte da parati ispirate alla natura e tonalità neutre che evocano una sofisticazione silenziosa. L'effetto finale è volutamente anti-effimero. Nessuna estetica gridata, nessun lusso ostentato. Piuttosto, la sensazione di entrare in una casa privata europea dove il tempo sembra dilatarsi.

La prima volta della pralineria separata

Con La Corte Manzoni, **Romanengo introduce anche un format nuovo per il brand**: per la prima volta la sala da tè e la pralineria-confetteria convivono in uno spazio autonomo, replicando il modello già sperimentato a Milano in via Caminadella e distinguendosi persino dalla storica sede genovese. "Ci interessava dare pari dignità all'esperienza del consumo in loco e al mondo della confiserie", spiega la ceo. "Le persone oggi cercano luoghi da vivere, non soltanto prodotti da acquistare". Ed è qui che la storica maison genovese riesce nell'operazione più difficile: trasformare un patrimonio di quasi 250 anni in qualcosa di rilevante per un pubblico contemporaneo internazionale.

Dal brunch all'aperitivo

L'offerta gastronomica amplia il repertorio classico Romanengo senza tradirne il dna. La colazione alterna croissant laminati alla francese, pain au chocolat, cannelé con fava tonka grattugiata, plumcake ai marron glacé e l'iconica torta al cioccolato della maison. A pranzo arrivano quiche stagionali, avocado toast, acciughe del Cantabrico con burro di Normandia e piatti più strutturati come riso allo zafferano al salto e guancia di vitello brasata. La novità, però, sono i tramezzini Romanengo, creati esclusivamente per questa sede: dal classico prosciutto cotto e maionese fino alla versione con salmone o quella con maionese ai boccioli di rosa, disponibili sia da gustare in loco sia in formula take away. Nel pomeriggio, il rito del tè si accompagna a una selezione di mignon dolci e salati, mentre la sera La Corte Manzoni si trasforma nel perfetto salotto pre-teatro con due formule dedicate all'aperitivo: una più essenziale, centrata sul cocktail signature, e una proposta completa con alzatina di specialità dolci e salate ispirate all'universo aromatico Romanengo. E poi c'è la storica cioccolata Santé, preparata ancora con il metodo ottocentesco: cacao e zucchero puri, senza additivi né conservanti, lavorati con macchine d'epoca e sciolti al momento.

Un heritage italiano che guarda al mondo

Dietro l'estetica raffinata e l'atmosfera rétro, Romanengo continua a crescere con numeri solidi. Dopo avere chiuso il 2025 con una crescita del 18%, l'azienda punta a terminare il 2026 ancora in doppia cifra. La settima e l'ottava generazione della famiglia Romanengo restano presenti in azienda, contribuendo alla tutela del patrimonio storico e artigianale della maison. Tra loro Pietro Romanengo per la qualità, Francesco Romanengo per il prodotto e Giuseppe Romanengo alla produzione. La strategia di crescita passa anche attraverso un rafforzamento della filiera agricola promosso dalla proprietà, che sta investendo in una cascina di cento ettari a Novi Ligure per coltivare direttamente parte delle materie prime: cereali antichi per farine e pane, erbe aromatiche, fiori e persino le violette destinate alla canditura. "Parliamo molto di lusso, ma oggi il vero lusso è il controllo della qualità e della filiera", osserva Avogadro di Vigliano. "La circolarità del prodotto sarà sempre più importante".

Le prossime aperture

L'ambizione ora guarda oltre Milano. Romanengo è già presente in mercati chiave come Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Germania e Giappone (dove il brand gode da anni di una clientela fidelizzata), e sta valutando nuove aperture nazionali e internazionali. "Il Giappone è sicuramente uno dei mercati che osserviamo con maggiore attenzione", racconta Avogadro di Vigliano. "C'è una sensibilità straordinaria verso il gesto artigianale, la stagionalità e il dettaglio". Nel frattempo, Milano sembra avere già adottato La Corte Manzoni come nuovo rifugio cittadino. Un luogo che non rincorre la nostalgia, ma la trasforma in esperienza contemporanea. Dove non si ascolta Vivaldi in sottofondo, eppure tutto, dalle boiserie ai canditi, dai libri al profumo di cacao, sembra raccontare un'eleganza europea perduta e improvvisamente ritrovata.