

Ristorante **IL LUOGO DI AIMO E NADIA**

Via Privata Raimondo Montecuccoli 6, Milano



*Un viaggio nel Paradiso del gusto...*

## PROLOGO:



**Cozza** ripiena di burrata e foglie di Barbabietola

**Vellutata di Cavolfiore**

## GO ON...



**Ghisa:** Battuta di vitella piemontese, ventresca di tonno all'olio nuovo in cialda croccante di ceci con maionese di mandorle e carciofi



**Omaggio a Milano...**Tortelli farciti di ossobuco di Fassona e midollo nel suo ristretto allo zafferano sardo e parmigiano Bonati



**Gamberi** 'viola' di Sanremo marinati al sale di Mothia con mandorle di Toritto, cime di rapa e carote di Polignano al cartoccio



**Il Piccione di Miroglio in 3 Step:** petto con pralinato di porcini essiccati e nocciole~coscia farcita con il suo fegatino cotta confit~ agnoli nel suo ristretto



*E... il suo Coltello*



**Nasello** al Vapore e...



**Black lemon:** crema al profumo di caffè, spuma ai limoni di Sorrento e polvere di 'loomi' (Lime essiccato), con latte di mandorle di Toritto



**Tirami-sud:** crema allo yogurt e mascarpone, biscotto al caffè ricotta al bergamotto e capperi di Pantelleria canditi al miele

## PER FINIRE...



Macarons al Lampone



Cioccolato al caramello



Cedro morbido candito



**Milano, 23/01/2018**

[www.xcarmen.com](http://www.xcarmen.com)