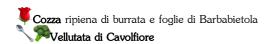
Ristorante IL LUOGO DI AIMO E NADIA

Via Privata Raimondo Montecuccoli 6, Milano



Un viaggio nel Paradiso del gusto...

PROLOGO:



GO ON...

Chisa: 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

OIl 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