



ESCO con Masseroni

“Classico ma non troppo”



Celebre per la qualità e la scelta delle proprie carni da oltre 25 anni, la Macelleria Masseroni è una vera e propria istituzione nel panorama milanese. Lo Chef Passalacqua reinterpreta in chiave contemporanea i tagli tradizionali del bollito misto con l'essenzialità e gli abbinamenti stagionali tipici della sua cucina.



Mercoledì 2 marzo

presso Esco Bistrò Mediterraneo
Via Tortona 26, 20144 Milano

MENU DEGUSTAZIONE DALLE ORE 20,00

Tre consistenze:

Battuta di pancia

Rollata di gallina con nocciole delle Langhe

Testina con salsa al limone e sedano rapa croccante

Focaccia con cappello del prete affumicato, ceci e mostarda d'anguria

Risotto ai carciofi con coda brasata e salsa al prezzemolo

Grigliata:

Biancostato di angus emiliano, Ganassino,

Cotechino con vellutata di cavolfiore al rafano

Macaron con lingua di vitello e fave di cacao

Vini biologici Albani Riesling 2008 e Barbera Casona 2004

Costo menu degustazione: 50€ a persona

