



# ESCO con Masseroni

## “Il Quinto Quarto”



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 le dedica uno speciale menù, con gli abbinamenti stagionali che caratterizzano la sua cucina.



## Mercoledì 9 novembre

presso Esco Bistrò Mediterraneo

Via Tortona 26, 20144 Milano

### MENU

#### Aperitivo “Quinto Quarto”:

Stuzzichini a tema (Salama da sugo e Tetun)

**Dolcezza interiore:**cervella,animelle,lingua,trippa di vitello dorati e serviti con fondente di finocchio al Pastis

**Tortelli farciti ai porcini con ragù di rognone di vitello laccato**

#### All'interno dell'aia:

Fegatini, cuori, durelli di anatra confit con patata affumicata e cardi gobbi

#### Esco Dolce d'Autunno

Crema ai marroni con miele speziato

**Vini Cantina Azienda Agricola Delbo' Castel San Giovanni (PC)**

Costo menù a persona (vini, acqua e caffè inclusi): 50€

