

Percorso Gran Milano

La Via Emilia arriva a Milano: la sera che si ricorda. Sei piatti in due.



● SI CONDIVIDE

Mondeghili o Mondeghini?

Otto polpettine impanate di bollito di manzo, Parmigiano Reggiano 24 mesi e uova fresche, con la salsa allo zafferano. Da dividere.



● SI FESTEGGIA

I Ravioli e la Milanese

I Ravioli più buoni del Mondo, con il Culatello di Zibello, e la Milanese col manico, dorata nel burro. Uno a testa.



● SI CHIUDE IN DOLCEZZA

La Sbrisolona della Bassa

Friabile e ricca di mandorle, profuma di burro tostato. Si spezza e si condivide, al centro del tavolo.



IL BENVENUTO DELLA NONNA

La bollicina di Milano, te la offro io

un calice di Domm Pas Dosé: in milanese, Domm vuol dire Duomo

59

a persona

LA VIGNA DI MILANO

Tre calici dalla stessa collina, San Colombano

Il primo, il Domm Pas Dosé, te lo offro io: è già dentro i 59.
Il resto è una scelta tua, e a tavola si sta benissimo anche solo con l'acqua.

CALICE PER CALICE



SUI RAVIOLI E SULLA MILANESE

Roverone Collina del Milanese

NETTARE DEI SANTI, SAN COLOMBANO

Croatina, Barbera e Uva Rara dal colle: frutto rosso maturo, schietto e succoso.



SULLA SBRISOLONA

Solitaire, passito di Verdea

NETTARE DEI SANTI, SAN COLOMBANO

L'uva antica della vigna di Milano, appassita: albicocca secca e miele d'acacia.

12 a persona, i due calici

In carta, gli stessi due calici sono 14.

Tre vini di una sola cantina, Nettare dei Santi, uno per ogni momento della sera.

OPPURE UNA BOTTIGLIA



Roverone
COLLINA DEL MILANESE

25

in carta è 28



Domm Pas Dosé
PER BRINDARE

34

in carta è 44

Dopo il benvenuto, una bottiglia per tutta la cena.
La scegli a tavola, con calma.



Nonna Emilia

Il Ristorante della Via Emilia
a San Donato Milanese