

Milano,
dal 20 al 24 novembre



Chef
Luca Pieroni



Menù



Antipasto



Brodo di finocchi di recupero, salsa di soia,
guarnito con fiori di malva

Primi



Mezzi rigatoni cacio e pepe: cotti nell'acqua di
governo della mozzarella, crema di Croste del
Grana, guarnito con un mix di 3 pepi (Sichuan,
nero e bianco) e spolverato con polvere di limone
ricavata dalle foglie seccate e frullate.



Pappa al pomodoro con uovo a 62° e gelato
di cipolla rossa di Tropea

Dolce



Ricotta-lavanda-arance

Legenda del Recupero:



Mattarello
la Tradizione



Polpette
gli avanzi



Osso
quinto quarto di carni,
pesci e verdure

Chef
Luca Pieroni

Con noi sostieni anche:



Food for Soul

#tempidirecupero

#tempidirecuperoweb

@tempidirecupero

www.tempidirecupero.it