



Slow Food Editore

OFFICIAL PARTNER



LUNEDÌ 25 OTTOBRE
Ore 20.00

OSTERIA DEL TRENO

Via San Gregorio, 46 | Milano

Tel. 02 6700479

OSPITA

I PREMI SPECIALI DI
OSTERIE D'ITALIA 2022

MENÙ

- **Parmigiano Reggiano 48 mesi** in abbinamento
- **Antipasto milanese: petto d'oca affumicato di Vigevano, paté di fegato di vitello con mostarda di agrumi, crema di robiola di Pandino.** Franciacorta Extra Brut La Montina Storico Vermouth di Torino Cocchi Amarone della Valpolicella Valpantena 2018 Bertani
- **Tortelli d'alpeggio con mele e vèzzena**
- **Canederlo pressato con graukäse e rapa bianca della val Pusteria** Acqua San Bernardo
- **Coniglio in porchetta avvolto nella tarese della Val d'Arno con verdure saltate all'aglione**
- **Frittelle di mele altoatesine con salsa di vaniglia**

Costo della cena 50 euro (inclusi i vini e una copia di *Osterie d'Italia 2022*)

Per info e prenotazioni 02 6700479