

UNA PICCOLA INTRODUZIONE...

Gentile ospite,

il ristorante 28 Posti nasce da una collaborazione con l'Ong LiveinSlums Onlus e l'Istituto Penitenziario di Milano-Bollate. Il cantiere e i lavori di ristrutturazione sono stati realizzati con un gruppo di detenuti che hanno potuto beneficiare dell'Articolo 21 per lavorare all'esterno.

All'interno del carcere è stato avviato insieme al designer Francesco Faccin e ai membri dell'associazione, un laboratorio di falegnameria che si è occupato della costruzione di parte degli arredi coinvolgendo un gruppo di detenuti impossibilitati ad uscire.

Gli oggetti esposti in sala sono autoproduzioni dello slum di Mathare (Nairobi – Kenya) selezionati per la mostra Made in Slums (Triennale di Milano). Le foto del progetto “Statale 106” sono di Filippo Romano; Le immagini della serie “Sapologie” e “In case of loos” sono di Francesco Giusti.

Nel gennaio 2020 abbiamo affidato alla designer Cristina Celestino un nuovo progetto di interni che mantenesse i nostri tratti stilistici legati ai concetti di autenticità, materia, semplicità e origine, avvalendosi dei prodotti di Fornace Brioni e Matteo Brioni.

28 Posti propone una cucina Mediterranea contemporanea. Da settembre 2014 dirige la nostra brigata lo chef Marco Ambrosino. Tutti i piatti vengono preparati al momento con prodotti freschi e rispettando la stagionalità.

Grazie a:

Food Genius Academy

Celav servizi accreditati del Comune di Milano per il supporto ai percorsi formativi e di lavoro a categorie svantaggiate.

Seguici:

www.28posti.org

www.liveinSlums.org

INSTAGRAM @28posti @liveinSlums @ambrosino

#28posti #28postimilano #marcoambrosinochef

#collettivomediterraneo



MENU

5 Portate	€ 60
8 Portate	€ 80
10 Portate	€ 90

Proponiamo ai nostri ospiti di affidarsi alla cucina, scegliendo fra le tre opzioni di menu a sorpresa (5 portate, 8 portate, 10 portate).

Lo chef Marco Ambrosino propone una cucina creativa che abbraccia varie tecniche di preparazione, rispettando la stagionalità delle materie prime.

Per chi lo desidera proponiamo una piccola Carta

Insalata di zucchine, tartufo nero, finocchio fermentato, noce moscata, olio di argan	€ 18
“Chiajozza”: canocchie, ricci di mare, pino marittimo, cavolo	€ 26
Trottole, mirto, pane nero stagionato, taramosalata	€ 26
Spghettini, acqua di pasta fermentata, miso di legumi	€ 24
Frittura di pesce bianco, rape in conserva, salmoriglio di pelle di pesce, minestra di macchia mediterranea	€ 28
Spiedo di agnello, skordalia di mandorla, pane di semola e ciccioli di agnello, hummus di ceci fermentati, kofta al sugo e formaggio di lupini	€ 30
Anatra frollata in grani fermentati e cotta alla brace con salsa di funghi, toast con insalata di cosce e fagioli, tegame di erbe e grasso di anatra	€ 30

Dessert:

Degustazione 4 dolci	€ 30
“Baklava” ricotta di mandorle, dragoncello, aceto di rose, miele	€ 12
Bavarese al latte di capra, “liquirizia di pomodoro e olive”, limone e incenso	€ 12
Ricotta, polline, cenere, bottarga	€ 12
Pane e cereali	€ 12



MENU

5 Courses	€ 60
8 Courses	€ 80
10 Courses	€ 90

We offer our guests to rely on food, choosing from the three menu options to surprise (5 samples, 8 samples, 10 samples).

Executive chef Marco Ambrosino offers a creative cuisine with different techniques, respecting the seasonality of all products.

Those who wish can find a small Menu “à la carte”

Zucchini salad, black truffle, fermented fennel, nutmeg, argan oil	€ 18
“Chiajorza”: mantis shrimp, sea urchins, maritime pine, cabbage	€ 26
Trottole pasta, myrtle, seasoned black bread, taramosalata	€ 26
Spaghetti, fermented pasta water, legume miso	€ 24
Fried white fish, turnips preserves, fish skin salmoriglio, Mediterranean scrub soup	€ 28
Lamb skewer, almond skordalia, semolina bread and lamb rinds, fermented chickpea hummus, kofta with sauce and lupine cheese	€ 30
Duck hanging in fermented grains and grilled with mushroom sauce, toast with legs and beans salad, pan of herbs and duck fat	€ 30

Dessert:

4 Tasting dessert	€ 30
“Baklava” almond ricotta, tarragon, rose vinegar, fermented honey	€ 12
Bavarian cream with goat milk, “tomato licorice and olive”, lemon and incense	€ 12
Ricotta cheese, pollen, citrus peel ash, bottarga	€ 12
Bread and cereals	€ 12



CARTA DEI VINI

Percorso degustazione 4 vini	€	25
Percorso degustazione 6 vini	€	35
Percorso degustazione 7 vini	€	45

Bollicine

Castello di Stefanago	LOMBARDIA	AMICO FRIZZ STUVENAGH (Riesling)	€	30
Castello di Stefanago	LOMBARDIA	BLANC DE BLANCS ANCESTRALE (Muller Thurgau, Chardonnay, Riesling)	€	35
Bakari	VENETO	ROSA CONFONDO 2015 (Corvina)	€	30
Menti	VENETO	RONCAIE SUI LIEVITI 2018 (Garganega)	€	30
Muni	VENETO	AIRONE 2016 (Durella - Metodo Classico)	€	40
Casa Belfi	VENETO	NATURALMENTEFRIZZANTE (Glera)	€	30

Bollicine estere

Comte Hugues	CHAMPAGNE	BRUT NATURE (Pinot Meunier)	€	70
J. P. Robinot	FRANCIA	FETEMBULLES 2018 CHENIN ANCESTRALE (Chenin Blanc)	€	60
Milan Nestarec	REPUBBLICA CECA	DANGER 380 VOLTS 2018 (Muller Thurgau, Neuburger, Muscat)	€	45



Bianchi

Aquila del Torre	FRIULI	RIESLING 2017 (Riesling)	€ 30
Marina Palusci	ABRUZZO	PECORINO SENZA NIENTE 2018 (Pecorino)	€ 30
Marco Barba	VENETO	BARBABIANCA 2019 (Garganega)	€ 30
Maria Pia Castelli	MARCHE	STELLAFLORA 2015 (Pecorino, Passerina, Malvasia di Candia, Trebbiano)	€ 60
Viteadovest	SICILIA	BIANCO 2018 (Catarratto, Grillo)	€ 40

Bianchi esteri

N-Hatzidakis	GRECIA	SANTORINI "CUVEE N°15" 2015 (Assyritko)	€ 75
Oriol Artigas	SPAGNA	LA BESTIA 2018 (Pansa Blanca)	€ 65
Stekar	SLOVENIA	RE PIKO 2015 (Riesling Italico, Picolit)	€ 55

Rossi

Aquila del Torre	FRIULI	MERLOT 2016 (Merlot)	€ 35
Ronco Severo	FRIULI	SCHIOPPETTINO 2016 (Schioppettino)	€ 50
Skerk	FRIULI	TERRANO 2017 (Terrano)	€ 55
Castello di Stefanago	LOMBARDIA	CAMPO CASTAGNA 2015 (Pinot Nero)	€ 40
A. A. Monferrina	EMILIA ROMAGNA	FAME 2018 (Barbera)	€ 30
Maria Pia Castelli	MARCHE	LORANO 2015 (Sangiovese)	€ 35
Maria Pia Castelli	MARCHE	ERASMO 2014 (Montepulciano)	€ 65
Marina Palusci	ABRUZZO	SENZA NIENTE MONTEPULCIANO 2018 (Montepulciano d'Abruzzo)	€ 30
Tenuta Lenzini	TOSCANA	CASA E CHIESA 2018 (Merlot)	€ 30
A.A. Salvatore Marino	SICILIA	TURI ROSSO 2018 (Nero D'Avola)	€ 40

Rossi esteri

Yvan Bernard	FRANCIA	PETROSUS PINOT NOIR 2018 (Pinot Noir)	€ 45
Domaine De Rapatel	FRANCIA	LE PETIT JOURNAL DE RAPATEL 2014 (Cabernet-sauvignon, Carignan, Cinsault)	€ 40



Rosati

Maria Pia Castelli	MARCHE	SANT'ISIDORO 2017 (Sangiovese)	€ 30
Meinklang	AUSTRIA	PROSA ROSÉ 2018 (Pinot Noir, Zweigelt, Blaufränkisch)	€ 30
Samuel Cano	SPAGNA	ATANDACER 2017 (Tinto Velasco)	€ 40

Birre

Baladin	PIEMONTE	BIRRA NAZIONALE - 6,5%, 33 CL	€ 7
---------	----------	-------------------------------	-----

Vini dolci, da meditazione, liquori e distillati (prezzi a calice)

Argalà Pastis Artigianale	€ 10
Amaro Varnelli	€ 7
Passo Nero - Arianna Occhipinti	€ 8
Grappa Casta	€ 7
Grappa di Frappato - Arianna Occhipinti	€ 12
VKA Organic Vodka (Toscana)	€ 12
Vodka Partisan	€ 12
RIVO Foraged Gin	€ 10
Pigskin Gin Silvio Carta	€ 9
BoiGin Silvio Carta	€ 9