

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
A pranzo sabato e domenica: 3 portate	€ 35

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
Spaghettoni, 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
For lunch on Saturday and Sunday: 3 courses	€ 35

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

Selezioniamo etichette di altissima qualità privilegiando piccoli produttori e vignaioli artigiani, che lavorano personalmente in vigna e in cantina.

Si tratta di vini che provengono da terreni di piccole dimensioni, gestiti da aziende che rispettano il territorio, la cultura contadina e la bio-diversità.

Una selezione di vini naturali, biologici e bio-dinamici, frutto di una vinificazione non interventista, che esclude l'uso di pesticidi di sintesi, erbicidi o insetticidi.

Ci impegnamo per valorizzare il "terroir" ossia quell'esperienza di vino modellata in modo unico dal clima, l'altitudine, il terreno e la specificità del produttore che ci lavora, avvalendosi solo di lieviti indigeni e fermentazioni spontanee.

Nei vini selezionati non sono stati utilizzati solfiti aggiunti (o ne è stato previsto l'uso solo in quantitativi ridotti).

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
Corbellini	LOMBARDIA	FRANCIACORTA ARGILE BLANC DE BLANCS (Chardonnay)	€	55
Josef	LOMBARDIA	GARGANEGA SUI LIEVITI 2017 (Garganega)	€	30
A.A. Crocizia	EMILIA ROMAGNA	SOL E STELI 2017 (Sauvignon)	€	30
Muni	VENETO	ARIONE 2016 (Durella - Metodo Classico)	€	40
Casa Belfi	VENETO	NATURALMENTE FRIZZANTE (Glera)	€	30
Bakari	VENETO	ROSA CONFONDO 2015 (Corvina)	€	30
Costadilà	VENETO	BIANCO 280 SLM (Prosecco Tondo, Bianchetta Trevigiana, Verdiso, Perera)	€	35

Bollicine estere

Christian Binner	FRANCIA	PIROUETTES ESPOIR DE BULLES (Gewurztraminer)	€ 45
Domaines Landron	FRANCIA	ATMOSPHERES (Folle Blanche, Pinot Nero)	€ 40

Bianchi

Denis Montanar	FRIULI	UIS BLANCIS DODON 2017 (Friulano, Sauvignon, Pinot Bianco, Verduzzo Friulano)	€ 55
Damijan Podversic	FRIULI	MALVASIA 2014 (Malvasia)	€ 70
Aquila del Torre	FRIULI	RIESLING 2017 (Riesling)	€ 30
Marco Barba	VENETO	BARBABIANCA 2019 (Garganega)	€ 30
Lireos	VENETO	CUSTOZA 2017 (Garganega, Cortese, Trebbiano)	€ 30
Daniele Portinari	VENETO	PIETROBIANCO 2018 (Tai Bianco, Pinot Bianco)	€ 30
A.A. La Stoppa	EMILIA ROMAGNA	AGENO 2013 (Malvasia di Candia, Ortrugo e Trebbiano)	€ 45
Tenuta Lenzini	TOSCANA	VERMIGNON 2019 (Vermentino, Sauvignon)	€ 40
Altura	TOSCANA	ANSONACO 2018 (Ansonaco)	€ 65

Bianchi

Marina Palusci	ABRUZZO	PECORINO SENZA NIENTE 2018 (Pecorino)	€ 30
Casebianche	CAMPANIA	CUMALÈ 2019 (Fiano del Cilento)	€ 30
Tenuta Demaio	PUGLIA	BOMBINO 2019 (Bombino bianco)	€ 35
Dettori	SARDEGNA	RENOSU BIANCO (Uve tradizionali)	€ 30
Raica	SARDEGNA	SARRAIOLA 2017 (Vermentino di Gallura)	€ 40
Etnella	SICILIA	ATTIA BIANCO MACERATO 2019 (Chasselas, Carricante Moscattello)	€ 30

Bianchi esteri

N-Hatzidakis	GRECIA	SANTORINI "CUVEE N°15" 2015 (Assyritko)	€ 75
Molitor	GERMANIA	WINTRHICHER RIESLING KABINETT TROCKEN 2014 (Riesling)	€ 35
Oriol Artigas	SPAGNA	LA BESTIA 2018 (Pansa Blanca)	€ 65
Guerila	SLOVENIA	PINELA BIO 2017 (Ponca)	€ 35

Rossi

Skerk	FRIULI	TERRANO 2017 (Terrano)	€ 55
Castello di Stefanago	LOMBARDIA	CAMPO CASTAGNA 2015 (Pinot Nero)	€ 40
Josef	LOMBARDIA	ROSSO GCM 2017 (Negrara Trentina, Rondinella)	€ 30
Daniele Portinari	VENETO	PIETROROSSO 2018 (Merlot, Cabernet Sauvignon)	€ 30
S.A. Il Sasso	VENETO	IL VALPOLICELLA 2017 (Corvina, Corvinone, Rondinella)	€ 35
A.A. Il Monte Caro	VENETO	VALPOLLICELLA 2018 (Corvina, Rondinella, Corvinone)	€ 30
Maria Pia Castelli	MARCHE	ERASMO 2014 (Montepulciano)	€ 65
Marina Palusci	ABRUZZO	CERASUOLO SENZA NIENTE 2019 (Montepulciano d'Abruzzo)	€ 30
Tenuta Lenzini	TOSCANA	CASA E CHIESA 2018 (Merlot)	€ 30
Tenuta Demaio	PUGLIA	NERO DI TROIA 2019 (Nero di Troia)	€ 30

Rossi

Arianna Occhipinti	SICILIA	SP 68 ROSSO 2018 (Nero d'Avola, Frappato)	€ 35
Frank Cornelissen	SICILIA	SUSUCARU 2017 (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Minella)	€ 45
Crasà	SICILIA	SRC ETNA 2018 (Nerello Mascalese, Uve a bacca rossa)	€ 50
A.A. Salvatore Marino	SICILIA	TURI ROSSO 2018 (Nero D'Avola)	€ 40
Viteadovest	SICILIA	KAPO VINO ROSSO IGP Terre Siciliane 2016 (Nerello, Mascalese, Nero D'Avola)	€ 40

Rossi esteri

Tomaz Princic	SLOVENIA	MERLOT GORISKA BRDA 2017 (Merlot)	€ 30
Slobodně Vinárstvo	SLOVACCHIA	MALY MAJER REZERVA 2013/2014 (Blaufrankish, Cabernet Sauvignon, Aliberne)	€ 50

Rosati

Cascina Ulivi	PIEMONTE	SEMPLICEMENTE ROSATO 2017 (Merlot)	€ 30
Cantina Margò	UMBRIA	UMBRIA ROSATO 2019 (Sangiovese)	€ 35
Tenuta Demaio	PUGLIA	ROSATO NERO DI TROIA 2018 (Nero di Troia)	€ 30
Meinklang	AUSTRIA	MORGEN 2018 (St. Laurent)	€ 75

Birre

Baladin	PIEMONTE	BIRRA NAZIONALE AMBRATA - 5,5%, 33 CL	€ 7
La Buttiga	EMILIA ROMAGNA	ALWAYS STANDING - 4,2%, 33 CL	€ 8

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

Argalà Pastis Artigianale	€ 10
Amaro Varnelli	€ 7
Piersporter Falkenberg Riesling Eiswein 2004 - W. Molitor	€ 7
Passo Nero - Arianna Occhipinti	€ 8
Dolcemente Lenzini 2003	€ 10
Malvasia delle Lipari Passito DOC 2013 - P. dell'Ufala	€ 8
Vino Passito rosso IGP Terre siciliane 2016 - VITEADOVEST	€ 7
Grappa PUNTO G - Capovilla	€ 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