

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 DEGUSTAZIONE

5 portate € 60

5 portate + 3 a sorpresa dello chef € 80

Insalata di cavolo cappuccio e piselli alla brace, tartufo nero, noce moscata e olio di argan

Ostrica alla brace, ippocrasso di vino di pasta, alloro

Eliche, aringa, asparagi, conciato di mandorle

Rombo tiepido, Turlu, salsa di ricci di mare e datteri, minestra di orzo fermentato e tabacco, gnocchi di pane stagionato, piselli fermentati

Agnello, mela cotogna in conserva, agrumi secchi e lievito, bagna cauda di fave e agnello fermentato, spiedo di cicorie e grasso di agnello, Gatah di ritagli di agnello

Dessert

“Baklava”: ricotta di mandorle, dragoncello, aceto di rose, miele fermentato. € 12

Ricotta, polline, cenere di buccia di agrumi, bottarga € 12

Pane e cereali € 12

“Il giardino mediterraneo”: carruba, chiodi di garofano, marsala, sommacco € 12

TASTING MENU

5 tastings € 60

5 tastings + 3 surprise taste of the chef € 80

Cabbage salad and grilled peas, black truffle, nutmeg and argan oil

Oyster, pasta wine hippocras, bay leaf

Eliche Pasta, herring, asparagus, tanned almonds

Warm turbot, Turlu, sea urchin and tomato datteri sauce, fermented barley and tobacco soup, seasoned bread dumplings, fermented peas

Lamb, preserved quince, dried citrus fruits and yeast, bagna cauda with broad beans and fermented lamb, spit of chicory and lamb fat, Lamb trimmings gatah

Dessert:

”Baklava” almond ricotta, tarragon, rose vinegar, fermented honey € 12

Ricotta cheese, pollen, citrus peel ash, bottarga € 12

Bread and cereals € 12

“The Mediterranean garden”: carob, cloves, marsala, sumac € 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
Josef	LOMBARDIA	GARGANEGA SUI LIEVITI 2017 (Garganega)	€	30
Muni	VENETO	ARIONE 2016 (Durella - Metodo Classico)	€	40
Bakari	VENETO	ROSA CONFONDO 2015 (Corvina)	€	30
Costadilà	VENETO	BIANCO 280 SLM (Prosecco Tondo, Bianchetta Trevigiana, Verdiso, Perera)	€	40
Casa Belfi	VENETO	NATURALMENTEFRIZZANTE (Glera)	€	30
A.A. Crocizia	EMILIA ROMAGNA	SOL E STELI 2017 (Sauvignon)	€	30
Tenuta Demaio	PUGLIA	ON THE MOON (Bombino bianco)	€	35
Casebianche	CAMPANIA	LA MATTA 2019 (Fiano del Cilento)	€	35

Bollicine estere

Christian Binner	FRANCIA	PIROUETTES ESPOIR DE BULLES (Gewurztraminer)	€ 50
Domaines Landron	FRANCIA	ATMOSPHERES (Folle Blanche, Pinot Nero)	€ 45
Nøvice	FRANCIA	LE JUS DE LA FOLIE 2019 (Melon a Queue Rouge, Chardonnay, Savagnin)	€ 60
Cidrerie Du Vulcain	SVIZZERA	BELLE BRUTALE 2017 (Sidro di mela Johannes, Mela Perche)	€ 45
Eric Legrand	CHAMPAGNE	BRUT RESERVE (Pinot Nero, Chardonnay)	€ 75

Bianchi

Denis Montanar	FRIULI	UIS BLANCIS DODON 2017 (Friulano, Sauvignon, Pinot Bianco, Verduzzo Friulano)	€ 55
A.A. Monte Brècale	VENETO	BIANCO AGATA 2019 (Malvasia, Garganega, Moscato)	€ 30
Lìreos	VENETO	CUSTOZA 2017 (Garganega, Cortese, Trebbianello)	€ 30
Daniele Portinari	VENETO	PIETROBIANCO 2018 (Tai Bianco, Pinot Bianco)	€ 30
Menti	VENETO	RIVA ARSIGLIA 2016 (Garganega)	€ 35
A. A. Monferrina	EMILIA ROMAGNA	FOGLIANELLA 2018 (Ortrugo, Chardonnay)	€ 28
A.A. La Stoppa	EMILIA ROMAGNA	AGENO 2013 (Malvasia di Candia, Ortrugo e Trebbiano)	€ 60
Tenuta Lenzini	TOSCANA	VERMIGNON 2019 (Vermentino, Sauvignon Blanc)	€ 40
Viteadovest	SICILIA	VURGO 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
Guerila	SLOVENIA	PINELA BIO 2019 (Pinela)	€ 50
Max Sein Wein	GERMANIA	LE BLANC NU 2019 (Müller Thurgau, Silvaner)	€ 40
Rim	SPAGNA	SARAU 2019 (Garnacha Blanc, Macabeu)	€ 40

Rossi

Skerk	FRIULI	TERRANO 2017 (Terrano)	€ 55
Castello di Stefanago	LOMBARDIA	CAMPO CASTAGNA 2015 (Pinot Nero)	€ 40
Josef	LOMBARDIA	RUBINO 2017 (Merlot, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Rossanella)	€ 40
Casa Belfi	VENETO	ROSSO IN ANFORA (Raboso, Cabernet Sauvignon e Caberner Franc)	€ 30
Daniele Portinari	VENETO	PIETROROSSO 2018 (Merlot, Cabernet Sauvignon, Tai Rosso)	€ 30
S.A. Il Sasso	VENETO	IL VALPOLICELLA 2017 (Corvina, Corvinone, Rondinella)	€ 35
Navoia	VENETO	VALPOLICELLA CLASSICO BIOLOGICO (Corvina, Rondinella, Corvinone)	€ 30
A.A. Il Monte Caro	VENETO	VALPOLICELLA 2018 (Corvina, Rondinella, Corvinone)	€ 35
A. A. Monferrina	EMILIA ROMAGNA	SFORZINO (Barbera, Croatina)	€ 30
A. A. Monferrina	EMILIA ROMAGNA	FAME (Barbera)	€ 35
Maria Pia Castelli	MARCHE	ERASMO 2014 (Montepulciano)	€ 65
Tenuta Demaio	PUGLIA	NERO DI TROIA 2018 (Nero di Troia)	€ 30
Arianna Occhipinti	SICILIA	SP 68 ROSSO 2018 (Nero d'Avola, Frappato)	€ 35
Frank Cornelissen	SICILIA	SUSUCARU 2017 (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Minella)	€ 50
A.A. Salvatore Marino	SICILIA	TURI ROSSO 2018 (Nero D'Avola)	€ 40

Rossi esteri

Tomaz Princic	FRANCIA	MERLOT GORISKA BRDA 2016 (Nero d'Avola, Nerello Mascalese)	€ 45
Slobodnè Vinárstvo	SLOVACCHIA	MALY MAYER REZERVA (Guyot Classico)	€ 45
Alexis Hudon	FRANCIA	GROISELLE 2019 (Gamay, Gamay Tenturier, Pinot Nero)	€ 40
L'Ostal Levant	FRANCIA	UN COEUR SIMPLE 2019 (Côt)	€ 50
Jérôme Balmet	FRANCIA	TETE DE CITRON 2019 (Gramay)	€ 45
Charlotte & Cyril	FRANCIA	LOU 2019 (Trousseau, Chardonnay)	€ 60

Rosati

Cascina degli Ulivi	PIEMONTE	SEMPLICEMENTE ROSATO 2017 (Merlot)	€ 30
Cantina Margò	UMBRIA	UMBRIA ROSATO 2019 (Sangiovese)	€ 45
Meinklang	AUSTRIA	MORGEN 2018 (Nerello Mascalese)	€ 75

Birre

Lambrate	LOMBARDIA	LAMBRATE bock - 33 CL	€ 7
Lambrate	LOMBARDIA	SANT'AMBROEUS - strong Ale - 33 CL	€ 7
Lambrate	LOMBARDIA	GHISA smoked stout - 33 CL	€ 7
Baladin	PIEMONTE	GLUTEN FREE - 33 CL	€ 7
Baladin	PIEMONTE	AMBRATA - 33 CL	€ 7
La Buttiga	EMILIA ROMAGNA	ALWAYS STANDING- 33 CL	€ 7

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

Argalà Pastis Artigianale	€ 10
Amaròt	€ 7
Amaro Varnelli	€ 7
Passo Nero - Arianna Occhipinti	€ 8
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