

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
8 portate	€ 80
10 portate	€ 90

Per chi lo desidera proponiamo una piccola Carta

Pomodoro alla brace, skordalia di mandorla, limone, tartufo nero	€ 18
“Chiajozza”: canocchie, ricci di mare, pino marittimo, cavolo	€ 24
Trottole cotte in brodo di lisce affumicate, battuto di conchiglie, Türlü, olio al sommacco	€ 24
Spghettini, acqua di pasta fermentata, miso di legumi	€ 20
Ombrina cotta nel burro alle rose, curry verde mediterraneo, zucchine fermentate, kimchi di fiori di zucchine	€ 24
Agnello, melanzana affumicata, harira e limone sotto sale, bouquet di erbe all'incenso, insalata greca di mandorle, harayes di ritagli di agnello e erbe alla brace	€ 28

Dessert

“Baklava”: ricotta di mandorle, dragoncello, aceto di rose, miele fermentato	€ 12
“Il giardino mediterraneo”: parfait alle erbe, sorbetto al dragoncello, amaro mediterraneo, rabarbaro sciroppato	€ 12
Ricotta, polline, cenere di buccia di agrumi, bottarga	€ 12
Pane e cereali	€ 12
Carruba, chiodi di garofano, marsala, sommacco	€ 12



TASTING MENU

5 tastings	€ 60
8 tastings	€ 80
10 tastings	€ 90

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

Grilled tomato, almond skordalia, lemon, black truffle	€ 18
“Chiajorza”: mantis shrimp, sea urchins, maritime pine, cabbage	€ 24
Trottole Pasta cooked in smoked fishbone broth, chopped shells, Türlü, sumac oil	€ 24
Spaghetтини, fermented pasta water, legume miso	€ 20
Ombrina cooked in rose butter, Mediterranean green curry, fermented courgettes, courgette flower kimchi	€ 24
Lamb, smoked aubergine, harira and salted lemon; bouquet of herbs with incense Greek almond salad, harayes of lamb trimmings and grilled herbs	€ 28

Dessert:

”Baklava” almond ricotta, tarragon, rose vinegar, fermented honey	€ 12
“The Mediterranean garden”: parfait with herbs, tarragon sorbet, Mediterranean bitters, rhubarb in syrup	€ 12
Ricotta cheese, pollen, citrus peel ash, bottarga	€ 12
Bread and cereals	€ 12
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).