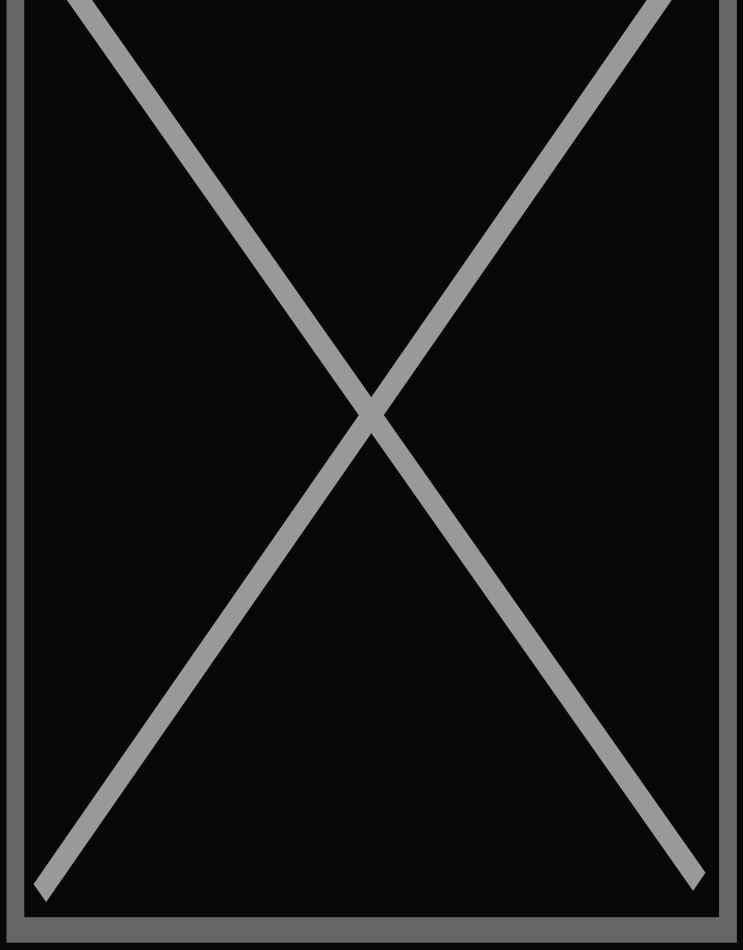
"La Milanese... taaac", la pizza all'ossobuco nel nuovo concept Pummà

la-milanese-taaac-0d8f2a37

Dopo Bologna, Milano Marittima e Ibiza, **apre a Milano il 5 ottobre il ristorante pizzeria gourmet Pummà**, in via Caminadella 7 (MM S. Ambrogio).

Il nuovo concept di Pummà unisce **l'innovazione della panificazione** - non solo lievito madre, ma anche pizza senza lievito in idrolisi, inventata del pluripremiato maestro **Beniamino Bilali** - alla **creatività d'alta cucina** (sarà presentato in anteprima il menu Autunno/Inverno con la nuova creazione milanese doc). L'idea imprenditoriale è tutta italiana e punta sul "**glocal**", ovvero la qualità di un progetto che si basa sulle peculiarità del territorio.



E a Milano si parte con **l’ossobuco** e non solo. "

La Milanese... taaac" è infatti la prima pizza all’ossobuco, con sfilacciato di ossobuco, crema di riso e zafferano, fior di latte e zafferano.