Milano, il delivery di quartiere con Sadler, DistrEat e Motelombroso

michele-rimpici-claudio-sadler-andrea-zazzara-3f884b32

A **Milano**, lungo il **Naviglio Pavese**, nella zona del Municipio 5, nasce **Na.Pa.**, un vero e proprio distretto urbano voluto dagli abitanti della zona con l'obbiettivo di reinterpretare il naviglio per quello che storicamente è stato: un luogo di collegamento tra la campagna e la città.

Na.Pa. – nome registrato a giugno 2020 - nasce con questo spirito e oggi che la periferia e il centro dialogano sempre di più e che lo scambio dei prodotti è stato sostituito con quello delle relazioni tra persone, l'obbiettivo del Comitato di Na.Pa. è quello di creare occasioni di incontro tra le diverse realtà della zona e la città: dalla Biblioteca di Chiesa Rossa, alla NABA - Nuova Accademia delle Belle Arti, fino all'Acquedotto, ai protagonisti del Teatro Pacta, oltre che i ristoranti valorizzati dalla critica gastronomica e le tante trattorie che fanno di Na.Pa un vero e proprio distretto gastronomico sono il cuore pulsante di quella peculiare mescolanza di soggetti, privati, associazioni e istituzioni che si prendono cura del proprio quartiere e lo valorizzano.

Deli-Very-Na.Pa. 12-14 marzo

Sadler&Motelombroso
Menù di quattro portate firmato da Claudio Sadler, dell'omonimo ristorante stellato e da Andrea Zazzara chef del ristorante Motelombroso.
Completa la carta, l'etichetta M Rosso di Cantina Urbana.

Il menù Sadler&Motelombroso

Antipasto
Un carciofo quasi alla Giudìa - cuore, crema di carciofo fritto, cialda di acqua di carciofo (Chef Andrea Zazzara, ristorante Motelombroso)

Primo piatto
Garganelli con ragù di cotechino, curry e lattuga (chef Claudio Sadler, ristorante Sadler)



[caption id="attachment_184196" align="alignright" width="225"]

MaialTonné di Andrea Zazzara[/caption]

Secondo piatto
MaialTonné - coppa di Mora Romagnola, salsa tonnata, polvere di olio, cialda all'acciuga (Chef Andrea Zazzara, ristorante Motelombroso)

Dessert
Torta di carote (chef Claudio Sadler, ristorante Sadler)

Vino
M Rosso di Cantina Urbana (12,5% Vol; uvaggio: Corvina e Cabernet)

Quanto costa? Come si prenota?

Menù completo (quattro portate e una bottiglia di M Rosso di Cantina Urbana ogni due menù): **50 euro**, consegna e tessera associativa di Na.Pa. compresi.
Consegna venerdì, sabato e domenica, nelle fasce orarie: 10-12 oppure 17-19.
Per info e prenotazioni contattare il numero 345.3697407 o scrivere un’email a info@napamilano.it.

Prossimi Deli-Very-Na.Pa.: Motelombroso&DistrEat, 19-21 marzo.