

CENA BBQ



07 luglio 2022

“Bruschetta con pomodorini”:

crostino di pane con pomodorini affumicati, una vera esplosione di sapore tra il dolce, saltato e piccantino.

“Porchetta golosa”:

focaccia scrocchiarella, con porchetta croccante choppata, su velo di verdure saltate in piastra e gocce di honey mustard

“Pulled pork sandwich”:

bun di pulled pork cotto a bassa temperatura con la tecnica Low&Slow ed affumicato con legno di botte, guarnito con insalata coleslaw e salsa BBQ home made.

“PORK RIBS”:

Classiche costine cotte al bbq in stile classico americano con la tecnica Low&Slow. Possibile presentarle con salsa BBQ (Kansas city style)
oppure
alla rosticciana con un rub mediterraneo.

“Chichen lollipop”:

Fusi di pollo bardati con bacon e glassati con salsa BBQ home made; marinati e successivamente affumicati per circa 2 ore con legno di Mesquite, un albero di legumi americano.

Macedonia fredda grigliata di melone, sedano, pesca e cetriolo.

Vino bianco: Pinot Grigio, Torre Rosazza
Vino rosso: Morellino di Scansano, Podere Casina
S.Pellegrino
Acqua Panna
Caffè

Menù: € 55,00 a persona
Per i più piccoli menù a: € 20,00 a persona

Prenotazione presso il Ristorante:

02 2152485

In collaborazione con

**ALL YOU CAN
smoke**

la Grande Italia
BISTROT MILANO