

tagliato a fettine. Quindi il **Borsellino della Nonna**, una fetta di lonza battuta con ripieno di cotto e crema di carciofi oppure con speck, grana e radicchio. Ogni giovedì su prenotazione preparano i mitici agnoli di Mantova. A disposizione anche il pollame, proveniente da allevamento all'aperto di Montiglio Monferrato.

Macelleria Carlo Panzeri

piazza del Carmine, 1
tel. 0286464599

In questa storica macelleria, tagli di carne per bolliti e arrostiti. Imperdibili la **Trippa** e le preparazioni per arrostiti farciti, brasati, involtini. Ma anche costole di agnello, cotolette alla milanese e gli scottadito di pollo. Propongono piatti pronti.

Macelleria De Amicis

via Montecuccoli, 29
tel. 024151215 - 024151000
024155597 (segreteria)

Qui varie tipologie di carne: vitello, manzo, maiale, pollame, ovini, selvaggina stagionata. Ma anche salumi, formaggi, prodotti ittici, specialità in salamoia e affumicati.

Macelleria Equina Pellegrini

via Spallanzani, 6
tel. 0229400251

È la macelleria equina dei milanesi che vede dietro il bancone dei veri professionisti. Troverete carni di cavallo, puledro, asino e mustang, il celebre pezzato americano. Affettati e salumi, di loro produzione, comprendono speck, mortadella, bresaola, carne salada e secca di cavallo; da provare la bresaola e i cacciatori equini, i salamini d'asino. Le preparazioni già

farcite e speziate sono pronte da cuocere. Nel 2010 sono entrati tra le Macellerie premiate del Golosario. Venite qui all'ora dell'aperitivo: sarà una festa!

Macelleria Faravelli

corso Italia, 40
tel. 02876287

Macelleria, salumeria, gastronomia, frutteto con verdura coltivata biologicamente e anche enoteca. Curata la selezione dei formaggi, sia italiani sia esteri, nel periodo invernale è sempre disponibile il bue grasso di Carrù (marchio Co.Al.Vi). Tra le proposte di gastronomia, il brasato alla piemontese e il vitello tonnato.

MACELLERIA MASSERONI

di Masseroni Alberto
via Corsico, 2 - ang. via Vigevano
tel. 0289403774

Una macelleria di qualità che propone le migliori carni piemontesi; dai tagli di Fassone ai conigli di Carmagnola. Ma anche agnello della Majella d'Abruzzo, prosciutto di cinta senese, prosciutto della Carnia di maiali bradi, salame di Varzi, culatello dell'Antica Corte Pallavicina. In più formaggi selezionati, pasta, sughi, caffè, conserve e vini. Tra le chicche estere il patà negra invecchiato 4 anni e la cecina de león (carne bovina seccata e affumicata proveniente dalla parte posteriore dell'animale).

• vedi spazio •

IL MASSIMO DEL GELATO

di Massimo Travasi
via L. Castelvetro, 18
tel. 023494943

Recentemente ristrutturato, si contende a

buon diritto con le altre il primato di **zietto** miglior gelateria della città. La qualità è dovuta all'impiego di materie prime schissime e selezionate: nascono così e rinite di frutta fresca e una decina de, alla fru al cioccolato, compresi quelli col rosa prova l'azteco, con aggiunta di peperoncino, al papa provare il gelato al pinolo e il **Gelato**, come **cannella del Libano**.

• vedi spazio •

Miracolo a Milano

via Stendhal, 47
tel. 0245473059

Il latte appena munto del Lodigiano seccato e lavorato a crudo e trasformato in eccellenti formaggi nel caseificio artigianale al punto vendita della famiglia Micapay. Trovate mozzarelle, primo sale, giuncoli, scamorza, crescenza, stracciatella, besciamone, caciocavallo, caciotta, ricotta e yoghurt. Inoltre formaggi di capra e di bufala.

La Monasticheria

Piazzale Cimitero Maggiore, 5
tel. 02334930344

Questo è l'ampio showroom dei Missionari Cappuccini lombardi, che offre una ragionata selezione dei prodotti dei più antichi monasteri d'Italia. Tra le chicche tante specialità care al Golosario come le birre dei Monaci della Cascina di Buccinasco, i vini e le grappe dell'Abbazia di Novacella di Varna, l'olio e lo zafferano del Monastero di Siloe a Poggel del Sasso, le confetture delle Trappiste di Vitorchiano, gli amari e i prodotti dell'Abbazia di Finalpia di Finalmigure. Ogni monastero ha il suo spazio con l'esposizione dei vari prodotti, anche quelli che arrivano dalle missioni o di artigianato locale.

LOMBARDIA

MACELLERIA MASSERONI

di Alberto Masseroni

MILANO - via Corsico, 2 - ang. via Vigevano • tel. 0289403774
kmasseroni@gmail.com • www.macelleriamasseroni.it



Taleggio Valsassina, panerone, zola al cucchiaino, ravioli di Castelfreddo; salame mantovano, di Varzi, felino; bresaola di Fassona. Carne: fassona piemontese, bue di Carrù



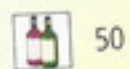
Prosciutto: di Cormons, della Majella, nero di Parma, di Parma 3 anni, San Daniele, San Daniele 7 anni, di Cinta Senese. Coppa Val Tidone, prosciutto crudo del Carso, salame finocchiona, salame di Cinta Senese, salama da sugo, prosciutto cotto di Nero dei Nebrodi



Callu de cabrettu, bettelmat, pecorino bagnolese, fontina d'alpeggio 2009, parmigiano reggiano Bonat (28 mesi, 5 anni, 7 anni, 10 anni), caciocavallo ragusano, pecorino di Moliterno, castelmagno, testun



Pata negra 4 anni, cecina de León, pane bio Alta Valsesia di Vulaiga, blue stilton, burro a latte crudo, agnello présalé, cappelletti fatti a mano, coniglio di Carmagnola, pollo piacentino perniciato bio dell'Az. Viustino 65



50



No



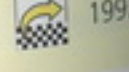
4



45



4



1992