

Mangia Mondo: La cucina belga

Giovedì 2 luglio, ore 20

Brasserie Le Vent du Nord

Via Sannio 18

Milano – MM Lodi T.i.b.b.

*** MENU ***

piatto unico a scelta tra:

A) CARBONNADE À LA FLAMANDE – (Bocconcini di **carne di manzo** stufata a lungo con la birra, serviti con il tradizionale Stoemp, una crema di patate insaporita da verdure di stagione)

B) JAMBONNEAU FUMÉ – (Stinco di **maiale affumicato** servito con lo Stoemp)

C) MOULES MARINIÈRES – (Sedano, cipolla, burro, prezzemolo pepe e vino bianco sono gli ingredienti di queste semplici e **gustose cozze**, accompagnate dalle frites, celebri patate fritte belga)

D) MOULES À LA PROVENÇALE – (Un sapore mediterraneo per queste **cozze** con sedano, scalogno, olio, prezzemolo, pepe e pomodoro, servite con frites)

dessert

GAUFRE VANILLE – Gaufre classica, con gelato alla vaniglia e panna montata

Quote*:

Soci Cral Ordinari e Sostenitori: 16 €

Soci Cral Familiari e Aggregati – Dipendenti Poli non soci: 19 €

Esterni: 23 €

*comprende coperto, acqua, una birra belga media, caffè.

Prenotazioni **a partire dal 20 giugno** a

giuseppina.colombo@polimi.it

specificando il piatto unico scelto