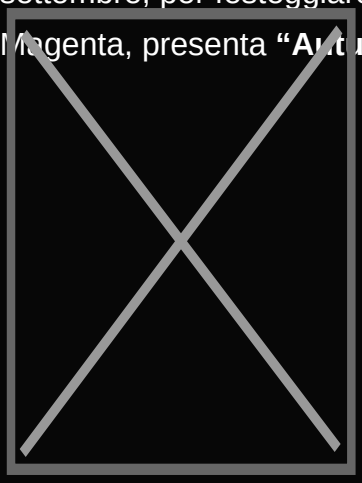
Autunno in Festa con un menù a base di zucca

Lo storico ristorante L'Uccellina di Milano ha realizzato alcuni piatti nei quali la zucca è la protagonista. Un menù per festeggiare i sapori, i colori e i profumi dell'autunno

Colorata, gustosa e adatta per un menù completo, da quello più semplice a quello più creativo. È quanto offre la **zucca**, una delle regine dell'autunno. E, in fatto di 'regalità culinaria', il Ristorante L'Uccellina di Milano ha pensato a una serie di piatti tutti, appunto, a base di zucca. Infatti, dal 23 al 25 settembre, per festeggiare l'equinozio, il locale collocato in Piazzale Baracca, all'angolo con Corso Magenta, presenta **"Autunno in Festa"**, una tre giorni di degustazioni autunnali.



La zucca, alimento ricco fibre e Omega3 dall'azione antiossidante, ha dato vita a un **menù versatile, saporito ed equilibrato**, piatti della tradizione ben rivisitati, capaci di valorizzare le materie prime: Flan di zucca con riduzione di funghi porcini e cialda croccante di Parmigiano Reggiano, come antipasto, Gnocchi di zucca con fonduta di Parmigiano e tartufo nero di Norcia, come primo, Quaglietta nostrana con ripieno di zucca, mostarda di ciliegia e amaretti di Saronno, come secondo e, per chiudere in bellezza, Muffin morbido di zucca con gocce di cioccolato ed emulsione di ricotta candita.

Un menù d'eccezione che ben si sposa con la filosofia de **L'Uccellina**, un punto di riferimento della ristorazione milanese fin dal 1972. Nato come ristorante-pizzeria col nome de Lo Squalo, nel 2001 diventa ufficialmente L'Uccellina, ispirandosi all'omonimo parco naturale in Maremma. Un locale storico che, al di là del recupero della migliore cucina toscana, sa proporre con eccellenza i gusti e i

sapori dell’intera cucina italiana.