Milano: Motelombroso raddoppia e apre l'enoteca nel Mercato Centrale

20240223111426img-8946-2f9f084e

Motelombroso, ristorante ricavato in un'ex casa cantoniera di fine Ottocento sul Naviglio Pavese, raddoppia e apre l'enoteca al piano terra del **Mercato Centrale** di Milano.

Per l'occasione quindi **la selezione di vini del ristorante si amplia e** sugli scaffali della new-entry arrivano denominazioni che valorizzano il territorio italiano: la proposta conterà **circa 600 etichette**, selezionate dai proprietari del locale, Alessandra Straccamore e Matteo Mazza. Sul fronte cibo invece, i **formaggi e i salumi varieranno in base alla stagione**, per garantire al cliente l'artigianalità nella sua forma migliore. A occuparsi della cucina lo Chef di **Motelombroso**, **Nicola Bonora**, che promette sia di rivisitare gli street food italiani, sia di trasformare alcuni suoi piatti tipici tra cui Maialtonné, anguilla affumicata, fungo e ostrica.

L'**inaugurazione** è prevista per **domenica 3 marzo** a partire dalle 18:00 con il dj set di Gattonero e le proposte di Motelombroso e di tutte le botteghe del Mercato. Sarà solo il primo di una serie di eventi tematici che intrecceranno musica e vino.