



*trattoria pugliese*  
**Acquasala**



**ripa di p.ta ticinese, 71**  
**20143 MILANO**  
tel. 02 89.42.39.83  
fax 02 89.42.48.53

pastellati, le cozze gratinate e il capocollo di Martina Franca con ricotta forte e crostini. Proseguendo con il primo, non si può uscire da Acquasala senza aver assaggiato gli strascinati con la mollica frita, la purea di fave con cicoria e ovviamente le orecchiette con cime di rapa. Qualche consiglio per i secondi? Le bombette di maiale cotte alla griglia, la braciola di cavallo, le ghiemmerieddi (per i milanesi: interiora di agnello). Oppure se preferite i formaggi e i latticini, buttatevi sulla burrata e la ricotta fresca. Per quanto riguarda i dessert, la Puglia non è famosa per i dolci a cucchiaio, ma per quelli cucinati in forno, come la pasta di mandorla. I golosi possono comunque trovare i dessert classici fatti in casa: panna cotta, tiramisù, tortino di mele e sorbetto al limone. Cosa state aspettando? Prenotate subito allo 02.89423983.

...e il modo di fare...  
...la cucina pugliese...  
...la tradizione...  
...la ricotta forte...  
...la mollica frita...  
...la purea di fave...  
...le orecchiette...  
...le cime di rapa...  
...le bombette di maiale...  
...la braciola di cavallo...  
...le ghiemmerieddi...  
...le interiora di agnello...  
...i formaggi e i latticini...  
...la burrata e la ricotta fresca...  
...la pasta di mandorla...  
...i dessert classici...  
...il tiramisù...  
...il tortino di mele...  
...il sorbetto al limone...  
...la panna cotta...  
...la cucina pugliese...  
...la tradizione...  
...la ricotta forte...  
...la mollica frita...  
...la purea di fave...  
...le orecchiette...  
...le cime di rapa...  
...le bombette di maiale...  
...la braciola di cavallo...  
...le ghiemmerieddi...  
...le interiora di agnello...  
...i formaggi e i latticini...  
...la burrata e la ricotta fresca...  
...la pasta di mandorla...  
...i dessert classici...  
...il tiramisù...  
...il tortino di mele...  
...il sorbetto al limone...  
...la panna cotta...

bili. Qui la tradizione culinaria si fonde con l'accoglienza calda e spontanea di Augusto e Antonio. Ma passiamo al menu. Come antipasto vi consigliamo le pettole con ricotta forte e olive con porri

**CUCINA PUGLIESE**

Olio e grano: sono questi i pilastri della terra, di cui è intriso il ristorante **Acquasala**, aperto da sei anni e situato in Ripa di Porta Ticinese 71 a Milano. La quasi totalità delle materie prime usate in cucina provengono dalla Puglia. Il locale è caldo e accogliente: il pavimento e le pareti sono rivestite in legno e moltissime sono le ceramiche di Puglia, tra le lampade e i soprammo-

