

Micamale

VIA CORTE D'APPELLO 13

TEL. 011/43.62.288

Gestione Mario Ferrero ed Elena Comoglio - Chef Mario e Simonetta - Cucina tradizionale creativa e stagionale - Vini nazionali ed esteri, più di 300 etichette - Specialità fiori di zucchine in pastella; strudel di topinambur e ginger in crema di zucca; pasta di Gragnano con zafferano, pomodori e pesce spada; tagliata di fassone con patate; filetto alle erbe di stagione; pescatrice all'acqua pazza; sfornato di ortiche con fonduta dolce - Carte di credito Visa e MasterCard - Chiuso domenica - Prezzo dai 20 ai 35 euro, esclusi i vini.