

Ecco 'La mi Nòna': pasta fresca, piadina e girarrosto

Nuovo locale in via Bassa 34/a di Mezzano aperto da Riccardo Muccioli, Ilaria Galignani (la sfoglina) e Mirna Severi



31 Ottobre 2022 Hanno deciso di investire anche se il momento non è dei migliori. Ma lo hanno fatto con dedica alla nonna, che gestiva una gastronomia con friggitoria a Casalborsetti.

"La mi Nòna" è infatti, una nuova gastronomia e laboratorio di pasta fresca, inaugurata da Riccardo Muccioli, Ilaria Galignani (la sfoglina) e Mirna Severi, in via Bassa 34/a di Mezzano.

Ogni giorno la produzione di pasta fresca e piadina si abbina ai sughi, piatti primi e secondi in base al mercato e alla stagione, tutte proposte culinarie da consumare espresse sul momento o d'asporto: una menzione speciale per il girarrosto per pollo, galletto, ali e cosce allo spiedo.

Una particolare attenzione è dedicata alle proposte di pesce, ingrediente molto presente nel loro menù, come spiedini (baccalà e datterini, salmone, datterini e zucchine, orata e chips di patate etc.) e secondi (baccalà fritto, baccalà alla romagnola, filetti di scorfano/branzino/orata in crosta di patate/zucca/zucchine, seppia e piselli etc.).

Sui loro canali social @laminona, ogni giorno, si può trovare il video con la proposta culinaria del giorno.

Nella foto, lo staff al completo insieme al direttore di Confesercenti Graziano Gozi. 