





Ambasciata di Grecia a Roma
Ufficio per gli Affari Economici e Commerciali a Milano

Gastronomia Greca Un'Esperienza di Eccellenza



 **Tano Passami l'Olio** – Via Francesco Petrarca 4, 20123 Milano

 **Giovedì, 30 ottobre 2025**

 **Ore 19:30**

Tano Simonato - Chef premiato con una stella Michelin nel 2023

MENU

- * Olive Greche al forno con crema di yogurt greco, miele greco polvere di timo e alloro
- * RavioloGel al nero con polpo marinato in olio EVO greco, ouzo, anice stellato e crema di pomodoro e basilico
- * Alici in agrodolce, yogurt greco con Zafferano greco “Kroko di Kozani” e pistacchio di Aegina
 - * Croccante al gusto di Tshipouro con mousse di feta e Masticha di Chios
 - * Timballo di Trachanas (coriandoli di verdure) con feta e Avgotaraho di Messolonghi
- * “Non è un risotto” con Aria di Zafferano greco “Kroko di Kozani” mantecato al burro finto di olio EVO greco, parmigiano e Gravieria greca al Timo

- * Gelatina dolce di Masticha di Chios con frutti di bosco e meringa croccante
- * Bavarese allo Zafferano greco “Kroko di Kozani”, ganache di cioccolato all’acqua e olio EVO greco con marmellata di mandorle

Il menu sarà accompagnato da Vini greci bianco e rosso , Ouzo e Tshipouro





Πρεσβεία της Ελλάδος στη Ρώμη
Γραφείο Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων στο Μιλάνο

Ελληνική Γαστρονομία Μια Εμπειρία Αριστείας

📍 Tano Passami l'Olio – Via Francesco Petrarca 4, 20123 Μιλάνο

📅 Πέμπτη, 30 Οκτωβρίου 2025

🕒 Ώρα 19:30

Tano Simonato – Σεφ βραβευμένος με αστέρι Michelin το 2023

MENU

Ψητές Ελιές Καλαμών με κρέμα Γιαουρτιού & Μέλι, σκόνη θυμαριού & δάφνης
Ραβιόλο Gel με Μελάι Χταποδιού, μαριναρισμένο χταπόδι σε ελληνικό Ελαιόλαδο, Ούζο,
και κρέμα ντομάτας με βασιλικό

Μαρινάτες αντζούγιες σε γλυκώξινη σάλτσα, ελληνικό Γιαούρτι
με “Κρόκο Κοζάνης” & Φιστίκι Αιγίνης

Τραγανό μπισκότο με άρωμα Τσίπουρου, μους Φέτας και Μαστίχα Χίου

Timballo από Τραχανά Λαχανικών, Φέτα και Αυγοτάραχο Μεσολογγίου

“Non Risotto” με αφρό από “Κρόκο Κοζάνης”, δεμένο με “ψεύτικο βούτυρο” από ελληνικό
Ελαιόλαδο, παρμεζάνα και ελληνική Γραβιέρα με θυμάρι

Γλυκιά ζελατίνη με Μαστίχα Χίου, φρούτα του δάσους και τραγανή μαρέγκα
Μπαβαρούζ με “Κρόκος Κοζάνης”, γκανάς σοκολάτας με νερό και ελληνικό ελαιόλαδο,
συνοδευόμενη από μαρμελάδα αμυγδάλου

Το μενού συνοδεύεται από ελληνικά κρασιά (λευκό και κόκκινο), ούζο και τσίπουρο.

