

Lo storico Procacci fiorentino sbarca a Milano

Per chi ancora non lo sapesse o non ha avuto modo di andarci, nella centralissima via de'Tornabuoni a Firenze c'è una piccola gastronomia rinomata per i suoi panini, anche piccoli, morbidi, delle autentiche esplosioni di sapori, non potrete farne più a meno.



Procacci è una vera istituzione per Firenze, non per niente ha 130 anni di storia. Qui è il regno dei panini al tartufo, realizzati con una ricetta segreta, dove il pane viene preparato sempre allo stesso modo dal 1885, anno della fondazione. Nel 1925 aveva ottenuto il brevetto regio da Vittorio Emanuele III come fornitore ufficiale della Real Casa – ora è **approdato anche a Milano, in corso garibaldi 79.**

Un'enogastronomia con bistrot, dove pranzare o cenare con prelibatezze della tradizione toscana ma se vi capita di passare assaggiate i panini, sono la unta di diamante del Procacci. Vengono proposti **solo al tartufo, oppure al tartufo e foie gras, al burro e acciughe, al salmone e rucola o al brie e gelatina.**



Nel menu del bistrot potrete trovare anche piatti tipici fiorentini come **panzanella, pappa al pomodoro, carpacci** se non siete degli amanti del tartufo, il tutto da abbinare a una selezionata cantina di vini.

Un punto di ristoro nel cuore di Milano per palati raffinati e amanti della buona cucina.