



MENÚ MILANO

ANTIPASTI (1 x 4 pax)

BURRATA AI TRE POMODORINI

Burrata con tomate confitado, tomates con vinagreta de flor de saúco y tomates secos

STEAK TARTARE

Tartare de solomillo de vaca, mostaza antigua, avellana y maionesa de trufa

FOCACCIA AL TEGAMINO (1 x 4 pax)

Pan focaccia horneado en molde

CARPACCIO DI TONNO

Carpaccio de atún, con vellutata blanca de trufa y frambuesas deshidratada

POLPO

Tentáculo de pulpo crujiente con puré de calabaza, pipas de calabaza, ajo crujiente y cebolla encurtida

PASTA

OMAGGIO AL PARMIGIANO

Risotto mantecato con parmigiano, terminado con lacas de oarmigiano, perla de vinagre balsamico y alcaparra crujientes

SEGUNDO

SPIGOLA AL CARTOCCIO (100 grs)

Lubina (100 GRS) al horno, con tomate cherry, ajo, aceitunas riviera, perejil, mini patatas, alcaparras y alga de mar

POSTRE

CHEESECAKE AL FORNO

Tarta de queso con caramelo salado y crema de pistacho

El menù incluye*: Agua, vino blanco Pinot Grigio, vino tinto Merlot, Cerveza de barril, Refrescos.

58 EURO POR PERSONA (IVA INC.)

50 SIN BEBIDA POR PERSONA (IVA INC.)

Para vegetarianos y celíacos consultenos

***El menù con la bebida comenzará una vez estén todos los comensales sentados**

***Las consumiciones de antes y después se abonarán a parte**