



1° Primi a portare la Frollatura di Pesce a Milano

Frollatura del pesce

Lasciati trasportare dall'essenza della Frollatura. La migliore cottura è alla brace, leggermente rosata al suo interno. Il costo del pesce è di 30€/hg.

Salumi di pesce

Tagliere misto di salumi di pesce accompagnato da marmellate 20€

Cicchetti

Mondeghili 4€

Caponata di melanzane 8€

Giardiniera di verdure 5€

Crocchetta di baccalà 5€

Fiori di zucca ripieni di gamberi e stracciatella 6€

Cozze alla brace con salsa all'aglio dolce e finger lime 13€

Vitello tonnato alla moda antica 8€

Pane Burro e alici 9€

Spiedo alla brace mazancolle e polpo 9€

Antipasti

Cappuccino di baccalà 12€

Rosa di scampo con gazpacho di anguria 16€

Primi

Paccheri con cannocchie di mare crude e cotte 15€

Spaghettoni "Felicetti" colatura di alici e pane raffermo in gremolata 14€

Tagliolini cacio pepe e ricci di mare 19€

Risotto Vialone Nano "Melotti" katsobushi e burro acido 15€

Secondi

Spigola alla brace con plin plin di baccalà, verdure e mizuna 26€

Ossobuco arrosto con pesce frollato crudo in tartare 22€

Polpo scottato con salsa verde, friggittelli e millefoglie di patate 19€

Anatra cotta a bassa temperatura e verdure di stagione 25€

Dolci

Tarte tatin 8€

Tarte au citron 7€

Zuppetta alle fragole e rabarbaro con granita di pompelmo 8€

Tiramisù dello Chef 9€

