PRENOTA QUI
IL TUO TAVOLO

All'Origine

RISTORANTE

I 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 25€

Cicchetti

Spiedino di anguilla glassato alla soia e miele 10€

Gamberetti rosa fritti, crema all'aglio, tarassaco, basilico, pomodoro secco e mandorle 13€

Femore con tartare di pesce frollato e frutta fermentata 22€

Crocchetta di baccala quinoa e fondo di pesce 11€

Fiori di zucca, gambero e yuzu 12€

Antipasti

Capasanta scottata rapa rossa e tarassaco 20€

Zuppetta calda di pesce con ceci 15€

Carciofo, topinambur, pecorino romano e menta 13€

Crudo di Ombrina frollata con arancia a vivo e dressing agli agrumi 13€

Tartare di fassona maionese all'ostrica, salicornia e olio all'alloro 14€

Primi

Plin ripieno di coda alla vaccinara, parmigiano, fondo di carne e nocciole 16€

Spaghettoni vongole e bottarga con ristretto di anguilla 19€

Gnocchi cacio pepe, crema di patate affumicate, scampi crudi e bisque 19€

Risotto Vialone Nano "Melotti" al burro acido, funghi di stagione e mirtilli gelè 16€

Bottone al cacciucco 22€

Secondi

Polpo arrosto, crema di fave verdi, agretti al limone e 'nduja 21€

Triglia con il suo fondo e insalata di puntarelle 24€

Diaframma con crema e chips di pastinaca e tarassaco 26€

Spigola alla brace con pil pil di baccalà e verdure di stagione 34€

Frollatura del Pesce cotta alla brace

Dolci

Tarte tatin accompagnato con gelato 8€

Babà con crema mascarpone e gin 9€

Torta di stagione 8€

Cioccolato in 8 consistenze 9€