seto

BY ANTONIO GUIDA

dedica a Milano

a tribute to Milan

menu degustazione 130 / abbinamento vini 70
tasting menu 130 / wine pairing 70

CAVOLFIORE
con salsa al latte di mandorla, succo di yuzu e frutti di mare
Cauliflower with almond milk sauce, yuzu juice and seafood

RISO
in cagnone con verdure, Maccagno e polvere di lampone
Rice "cagnone" style with vegetables, "Maccagno" cheese and raspberry powder

CODA DI ROSPO
con panure di nocciole, vichyssoise e salsa alla liquirizia
Hazelnut crusted monkfish, vichyssoise and liquorice sauce

PETTO DI PICCIONE
farcito con scaloppa di fegato grasso, polenta al pan brioche e ananas
Pigeon breast stuffed with duck liver escalope, polenta with pain brioche and pineapple

FRAGOLA
Farcita con yogurt greco al pepe timut, salsa all'elisir di rose e gelato alla mandorla
Strawberry stuffed with timut pepper yogurt, rose water sauce and almond ice cream

antipasti

starters

ASTICE BLU — 47
con avocado, pesca, cetriolo e salsa di crostacei
Blue lobster with avocado, peach, cucumber and crustacean sauce

OSTRICHE — 37
con patate, peperoni friggitelli e salsa allo Champagne
Oysters with potatoes, "friggitelli" peppers and Champagne sauce

FILETTI DI PICCIONE — 41
crema di fegato, salsa al prezzemolo e champignon
Pigeon fillets with liver cream, parsley sauce and champignons

ANIMELLA DI VITELLO — 35
con spinaci alla noce moscata e salsa vellutata
Veal sweetbread with nutmeg scented spinach and velouté sauce

CAVOLFIORE — 33
con salsa al latte di mandorla, succo di yuzu e frutti di mare
Cauliflower with almond milk sauce, yuzu juice and seafood

primi

first courses

RISO — 29
in cagnone con verdure, Maccagno e polvere di lampone
Rice "cagnone" style with vegetables, "Maccagno" cheese and raspberry powder

SPAGHETTI — 35
con salsa al prezzemolo, sgombro marinato e zafferano
Spaghetti with parsley sauce, marinated mackerel and saffron

GNOCCHI — 35
di patate al nero di seppia con ostrica e zuppa di granseola all'arancia
Potato and squid ink gnocchi with oyster and orange scented crab soup

STRIGOLI — 29
con patate e cozze pelose
"Strigoli" with potatoes and bearded horse mussels

RAVIOLI — 31
farciti con crema di ceci, lumache, erbe e asparagi
Ravioli stuffed with chickpeas cream, snails, herbs and asparagus

mare

sea

SPIGOLA — 45
affogata con patate al pompelmo, cannolicchi e salsa ai frutti di mare
Poached sea bass, potatoes flavoured with grapefruit, razor clams and seafood sauce

ROMBO — 45
arrosto con asparagi, caviale, mimosa e salsa al miso e rosmarino
Roasted turbot with asparagus, caviar, egg mimosa and rosemary scented miso sauce

CODA DI ROSPO — 43
con panure di nocciole, vichyssoise e salsa alla liquirizia
Hazelnut crusted monkfish, vichyssoise and liquorice sauce

terra

land

AGNELLO — 45
al limone nero con lattuga farcita al bulgur e peperone fondente
Lamb scented with black lime, bulgur stuffed lettuce and confit bell peppers

MAIALINO — 43
di cinta senese al macis con salsa di sedano rapa e barbabietola marinata al campari
"Cinta senese" suckling pig with mace, celeriac sauce and campari marinated beetroots

PETTO DI POLLO FICATUM — 43
con crema di cannellini alle alghe, fregola e garusoli
Fig fed chicken breast, cannellini beans and seaweeds cream, fregola and whelks

VITELLO — 43
con cous cous alle verdure, yogurt greco alla frutta secca, finocchio e salsa al curry
Veal with vegetables cous cous, greek yogurt with dried fruits, fennel and curry sauce

dolcezze

sweetness
by our pastry chef Nicola Di Lena

ANANAS — 19
arrosto con tapioca al frutto della passione e gelato allo zenzero
Roasted pineapple with passion fruit tapioca and ginger ice cream

FRAGOLA — 21
Farcita con yogurt greco al pepe timut, salsa all'elisir di rose e gelato alla mandorla
Strawberry stuffed with timut pepper yogurt, rose water sauce and almond ice cream

CAMPARI — 19
pompelmo, ciliegia e cioccolato bianco
Campari, grapefruit, cherry and white chocolate

PARFAIT ALLA LIQUIRIZIA — 19
con cristalli di foglie di tabacco Kentucky, pera alle spezie e crema al caffè
Liquorice parfait with crystallised Kentucky tobacco leaves, spiced pear and coffee cream

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO — 23
con sorbetto al cetriolo, rosmarino e mango
Chocolate soufflé with cucumber sorbet, rosemary and mango

FORMAGGI — 19
accompagnati da pane alle noci e dolci contrasti
Assorted cheese selection with walnut bread and assorted jams

---

Lunch: 12:30-14:30 (Lunedì-Venerdì *Monday-Friday*) — Dinner:19:30-22:30 (Lunedì-Sabato *Monday-Saturday*) — Chiuso la Domenica *Sunday closed*