

Menù degustazione

*Calamaro Cacciarolo
con tahina e alga spirulina*

*Ricciola tiepida del Mar Mediterraneo
con burrata, pomodorini e capperi*

*Asparagi croccanti con uovo di galline livornesi
ed emulsione di riccio di mare*

*Risotto "Milano" di "Razza 77"
allo zafferano con guancia di manzo stufata*

Agnello delle Murge leggermente affumicato

Predessert

*Zabaglione classico con frutto della passione
e gelato alla vaniglia*

Il menù è servito all' intero tavolo, € 120 a persona

La cucina di Agostino Sala

*Una cucina vitale, leggera, pensata per suscitare emozioni e ricordi.
Lo Chef Agostino Sala reinterpreta il territorio e non solo con creatività e passione.
La sua visione unisce ricerca, estetica e percezione, dando vita a un equilibrio
perfetto. Un viaggio sensoriale in cui tradizione e innovazione si fondono in perfetta
armonia.*

Antipasti

*Caponata di verdure in agrodolce
con bottarga di muggine* € 26

*Asparagi croccanti con uovo di galline livornesi
ed emulsione di ricci di mare* € 26

*Ricciola Tiepida del Mar Mediterraneo
con pomodorini, capperi e burrata* € 35

*Tartar di tonno rosso
con verdurine marinate* € 35

*Tartar Fassone 36 mesi
con caviale italiano* € 35

I nostri classici

Patè maison € 36
con brioche di lievito madre e confettura di petali di rose

Salmone scozzese affumicato al legno di faggio € 36
con pane al carbone vegetale e crema di rafano

MILANO
Ristorante

Primi piatti

La nostra pasta è fatta giornalmente in casa con le farine di Mulino Marino e uova bio

Risotto "Milano" di "Razza 77" € 28
allo zafferano con guancia di manzo stufata
minimo per 2 persone

Ravioli del plin di lago € 28
con il suo brodetto e scorza di lime-zest

Ravioli "Quantum" di Fassone stufato € 28
con burro al tartufo nero

Tajarin 30 tuorli € 32
con scampetti e la loro bisque

Vi preghiamo di comunicare le proprie intolleranze e allergie.
Per l'elenco degli allergeni contenuti nelle portate chiedere al personale di sala.
Si informa la gentile clientela che i pesci sono da noi sottoposti al congelamento con
abbattitore di temperatura come è richiesto per il trattamento dei pesci crudi,
Legge 8-11-2012.

MILANO
Ristorante

Piatti principali

Dall'acqua

Rombo chiodato allo zafferano € 38
con cipolla caramellata

Scampi del Mar Mediterraneo scottati € 45
con riso pilaw al cardamomo
e sorbetto al tamarindo, acqua di mare all' arancio

Dalla terra

Lumache di Briona € 28
con crema di cicerchie

Piccione al marsala superiore € 45
con brioche il suo patè e vin cotto di fichi

Paillard classica € 28
di vitello piemontese

Tournedos Rossini € 50
con Filetto di Fassone

MILANO
Ristorante