

# MILANO Ristorante

*Inostri menu quantistici hanno una leggerezza  
riconoscibile al primo assaggio*

**L'esperienza Quantistico Alimentare**  
ideata dallo chef Agostino Sala

Ogni alimento non è solo materia è anche **informazione vibrazionale**.  
Le più recenti ricerche in biofisica e nutrizione quantistica dimostrano che  
ogni ingrediente emette una propria **frequenza elettromagnetica**,  
strettamente legata alla struttura molecolare e al suo contenuto energetico.

*In natura tutto vibra. Anche il cibo!*



Trattamento Quantistico Alimentare

La **firma vibrazionale** è l'insieme unico di frequenze elettromagnetiche che  
un oggetto, una sostanza o un essere vivente emette in base alla sua struttura  
fisica, chimica ed energetica.

**La sua composizione molecolare riflette il modo in cui è stato coltivato,  
conservato, cucinato, e persino l'intenzione con cui è stato preparato.**

*In questo contesto, il cibo diventa un ponte tra corpo e coscienza*

Lo chef vi ringrazia per l'attenzione e  
Vi invita a lasciarvi guidare nell'esperienza quantistica alimentare.

**Fidatevi del vostro istinto!**

## Menu Quantistico **Vegetariano**

intero menu per persona € 90 - minimo per 2 persone

---

Caponata di verdure in agrodolce con mandorle e pere

€ 35,00

Asparagi croccanti con uovo di galline Livornesi e bottarga veg

€ 35,00

Tajarin 30 tuorli con tartufo nero e spugnone

€ 40,00

Tempura di verdure con salsa okonomiyaki

€ 35,00

Pre-dessert

Dessert a scelta

€ 16,00



## Menu Quantistico **Lago**

intero menu per persona € 120 - minimo per 2 persone

---

Acqua dolce, agrodolce di peperoni, zenzero e lemon-grass  
€ 35,00

### Il lago si fa in tre

Tartar di trota con salsa al rafano  
Coregone affumicato con mirtilli di montagna e salsa di mele  
Anguilla marinata al curry con chutney di pera Maderna  
€ 40,00

Risotto Razza 77 mantecato al latticello con pescato di lago al timo  
€ 40,00

### Tonnato 2.0

Fassone tiepido con tonnato di katsuobushi e cialda di cucunci  
€ 40,00

### Pre-dessert

### Dessert a scelta

€ 16,00



## Menu Quantistico **Mare**

intero menu per persona € 130 - minimo per 2 persone

---

Tartar di aguglia imperiale con cetriolo e rafano

€ 40,00

Insalata di ricciola con pomodorini confit, capperi, lime e  
stracciatella di latte vaccino

€ 40,00

Ravioli del Plin di scampi in purezza, con burro aromatico

€ 40,00

Rombo chiodato allo zafferano aquilano  
con cipolle caramellate e patate viola

€ 50,00

Pre-dessert

Dessert a scelta

€ 16,00



## Menu Quantistico **Classico**

intero menu per persona € 140 - minimo per 2 persone

---

Il nostro salmone affumicato con pane al carbone vegetale,  
acqua di mare e salsa rafano

€ 40,00

Paté Maison con brioche di lievito madre e confettura di rose

€ 40,00

Ravioli di fassone stufato al tartufo nero

€ 35,00

Chateaubrind di Fassone

€ 60,00

Pre-dessert

Dessert a scelta

€ 16,00



## Dessert Quantistici

### Centanni di zabaione

Zabaione caldo al marsala superiore  
con gelato alla vaniglia e frutto della passione

### Palla di neve

Fior di latte al cardamomo, meringa e polline  
con estratto di rosmarino

### Spumone di ricotta

con canditi di arance e coulisse di amarene

### Tiramisù cremoso

con granita al caffè e panna montata

### Gelato alla vaniglia del Madagascar

con croccante alle nocciole

### Sorbetto di bergamotto, mango e basilico

Dessert € 16,00

Gelato o Sorbetto € 14,00

Selezione di formaggi italiani € 20,00



**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.*

