

MILANO Ristorante

Tradizione italiana, riletta con sensibilità contemporanea

La nostra cucina nasce dai grandi classici, reinterpretati con rispetto e sensibilità contemporanea, per offrire un'esperienza autentica e riconoscibile.

Agostino Sala seleziona materie prime di eccellenza e lavora sull'equilibrio dei sapori, partendo dalla tradizione italiana. L'ispirazione arriva dall'orto, dal lago dalla cucina di sempre, riletta con tecnica e leggerezza.

Una proposta che guarda al passato per parlare al presente, senza eccessi, lasciando spazio alla purezza del gusto.

L'autenticità e il rispetto della tradizione sono gli ingredienti fondamentali di ogni piatto.

Prenota il prossimo libro
Gastrofisica e cucina quantistica
di Sibyl von der Schulenburg e lo chef Agostino Sala



Trattamento Quantistico Alimentare

MILANO Ristorante

Antipasti

| | |
|--|------|
| Caponata di verdure, pere e mandorle in agrodolce con bottarga di muggine | € 23 |
| Asparagi verdi croccanti con emulsione di riccio di mare | € 26 |
| Tartare di tonno rosso con cetriolo e coriandolo | € 38 |
| Ombrina tiepida ai tre pomodori confit, capperi, lime zest e stracciatella di latte vaccino | € 36 |
| Prosciutto crudo di Parma Santilario con melone | € 23 |
| Tartare Fassone alla piemontese | € 28 |
| Tartare Fassone con caviale italiano | € 36 |

I nostri classici

| | |
|---|------|
| Il nostro salmone affumicato, con pane al carbone vegetale e salsa al rafano | € 32 |
| Paté Maison con brioche di lievito madre e confettura di rose | € 38 |

MILANO Ristorante

I Primi tradizione di casa

| | |
|--|------|
| Tortelli alle ortiche con pesto di noci | € 23 |
| Tajarin 30 tuorli con tartufo nero | € 28 |
| Plin agli scampi in purezza con brodetto di mare | € 36 |
| Risotto “Carnaroli Magnus” alla milanese <i>minimo 2 persone</i> | € 26 |
| Ravioli di Fassone al burro di spugnole | € 26 |

Secondi dall' acqua

| | |
|--|------|
| Rombo chiodato allo zafferano aquilano con cipolle caramellate e patate viola | € 45 |
| Mazzancolle scottati con crema di pistacchi e barbabietole | € 45 |

Secondi dalla terra

| | |
|--|-------|
| Cotoletta di vitello alla milanese | € 36 |
| Agnello delle Murge leggermente affumicato al timo | € 38 |
| Tournedos Rossini | € 55 |
| Chateaubriand 500 g con salsa béarnaise (per 2 persone su prenotazione) | € 110 |

MILANO Ristorante

Menù degustazione

€ 120 *per persona*

Minimo per 2 persone

Benvenuto dello chef

Asparagi verdi croccanti con riccio di mare

Ombrina tiepida ai tre pomodori confit, capperi, lime zest e stracciatella di latte vaccino

Plin agli scampi in purezza con brodetto di mare

Rombo chiodato allo zafferano aquilano
con cipolle caramellate e patate viola

Pre-dessert

Dessert

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