Galleria Vittorio Emanuele II, Milano

CRACCO

Stampato su carta Crush, realizzata da Cartiera Favini con sottoprodotti agro alimentari, in sostituzione fino al 30 % di cellulosa da albero.

ANTIPASTI

CONIGLIO AL CURRY, CAROTE E ZENZERO	58 €
INSALATA DI PESCE DI LAGO, CRESCIONE D'ACQUA E ZUCCHINE TROMBETTA	60 €
"EGG IN RED"	55 €

PRIMI PIATTI E RISOTTI

TAGLIATELLA DI PATATE E BIETOLE, LIMONE E TARTUFO ESTIVO	60 €
SPAGHETTONE TIEPIDO, RISTRETTO DI PESCE ALLA BRACE, SEDANO E POMODORO ALLO ZENZERO	54 €
RISO MANTECATO AI PISELLI E ROBIOLA MISTA	54 €
RISO MANTECATO ALLO ZAFFERANO E MIDOLLO ALLA PIASTRA	54 €

PESCI

SALMERINO DELLE ALPI IN CROSTA DI SFOGLIA SPEZIATA, TARTUFO ESTIVO E BIETOLE (SERVITO PER DUE PERSONE)	140 €
TRANCIO DI PESCATO ALLA BRACE, CARCIOFI E BOTTARGA DI MUGGINE	64 €

CARNI

VITELLO ALLA MILANESE, INSALATA DI POMODORI, CILIEGIE E RUCOLA	55 €
BOCCONI D'AGNELLO AI FICHI SECCHI, PEPE E MELANZANA	58 €
MUSETTO DI MAIALE, PEPERONE E SALSA ITALIANA	54 €
PICCIONE FARCITO E ROSE (SERVITO PER DUE PERSONE)	140 €
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI E DAL MONDO	45 €

DESSERT

SOUFFLÉ AL FRUTTO DELLA PASSIONE E SORBETTO AL CAFFÈ	38 €
CROCCHETTE FONDENTI DI GIANDUIA, CREMA DI CHINOTTI AL MARASCHINO E CAVIALE	52 €
POLPA DI PESCHE E ALBICOCCHE, MOSCATO E AMARETTO	38 €
DESSERT AI TRE CIOCCOLATI	38 €

LA SCELTA À LA CARTE PREVEDE UN MINIMO DI DUE PORTATE SALATE PER COMMENSALE

Coperto 10 € per persona

Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare aspetti qualitativi dei nostri prodotti, segnaliamo la presenza di alimenti freschi selezionati che vengano sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, nel rispetto delle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze. Si dichiara che su richiesta al personale di sala è a disposizione il libro elencante gli allergeni presenti per ogni singolo piatto. Non possiamo escludere la possibilità di contaminazioni crociate riguardanti gli allergeni.

CONVITO FELICE

INSALATA RUSSA CARAMELLATA

CONSISTENZE DI LAGO, RISO E RANOCCHI

PEPE VERDE, BURRO E ALBICOCCHE

LEGUMI ALLA BRACE E SALSA ROMESCO

MILANO CHE AVANZA

SELLA DI CONIGLIO AI FIORI D'ARANCIA E CURRY

PACCHERO BOLLITO, SALSA ROSSA E PREZZEMOLO

PICCIONE ALLE ROSE

TARTUFO ESTIVO AL SALE, DATTERO, SALICORNIA E PISTACCHIO

POLPA DI PESCHE E ALBICOCCHE, MOSCATO E AMARETTO

215 €

IL MENU DEGUSTAZIONE È A DISPOSIZIONE ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO

Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare aspetti qualitativi dei nostri prodotti, è possibile che vi siano alimenti freschi selezionati, che vengano sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, nel rispetto delle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04. Segnaliamo che il prodotto "Piselli" somministrato come parte d'ingredienti di preparazione del "Convito felice" vengono acquistati all'origine come surgelati, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze. Si dichiara che su richiesta al personale di sala è a disposizione il libro elencante gli allergeni presenti per ogni singolo piatto. Non possiamo escludere la possibilità di contaminazioni crociate riguardanti gli allergeni.