

Galleria Vittorio Emanuele II, Milano



GRACCO

MILANO

INSALATA RUSSA CAMELLATA

TUORLO D’UOVO MARINATO, FONDUTA LEGGERA DI PARMIGIANO E ACETO BALSAMICO

RISO MANTECATO ALLO ZAFFERANO E MIDOLLO DI VITELLO

FILETTO DI VITELLO ALLA MILANESE

TIRAMISÙ

CARAMELISED RUSSIAN SALAD

MARINATED EGG YOLK, LIGHT PARMIGIANO REGGIANO FONDUE AND BALSAMIC VINEGAR

RISOTTO WITH SAFFRON AND GRILLED BONE MARROW

“MILANESE” VEAL FILLET

TIRAMISÙ

150 €

Coperto 10 € per persona

CONVITO FELICE

INSALATA RUSSA CAMELLATA

UOVO DI QUAGLIA IN NERO: CAVIALE E MANDORLE

ASTICE AL VAPORE CON AVOCADO, KIWI E CORIANDOLO

PACCHERO DI GRAGNANO, SALSA ROSSA E PREZZEMOLO BOLLITO

TRANCIO DI ROMBO IN BIANCHETTO, SALVIA E MOSCATO

PICCIONE FARCITO, VERZA E SANGUINACCIO

RISO, ZABAIONE E ARANCIA ABBRUSTOLITA

CARAMELISED RUSSIAN SALAD

BLACK QUAIL EGG: “CAVIAR AND ALMONDS”

STEAMED LOBSTER WITH AVOCADO, KIWI AND CORIANDER

“GRAGNANO” PACCHERI WITH RED SAUCE AND PARSLEY

TURBOT LOIN IN WHITEBAIT SAUCE, SAGE AND MOSCATO

STUFFED PIGEON WITH SAVOY CABBAGE AND SANGUINACCIO

RICE, ZABAIONE AND CHARRED ORANGE

180 €

Cover charge 10 € for person

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.

For market needs and in order to improve the quality aspects of our products, we point out the presence of fresh foods subjected to negative blast chilling, in compliance with the procedures of the Food Safety Management Manual pursuant to Reg. CE 852/04 and Reg. 853/04. The consumer is requested to inform the dining room staff of the need to consume foods free of certain substances. We declare that the book listing the allergens present for each dish is available upon request. We can't rule out the possibility of cross-contamination involving allergens.