

Galleria Vittorio Emanuele II, Milano



CRACCO  
GRACCO

## CONVITO FELICE

### MILANO

INSALATA RUSSA CARAMELLATA  
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 €

INSALATA RUSSA CARAMELLATA  
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 FARCIITO, 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 €

Coperto 10 € per persona

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.