

Galleria Vittorio Emanuele II, Milano



GRACCO



ANTIPASTI

ASTICE BLU COTTO A VAPORE, AVOCADO, KIWI E CAVIALE	78 €
“UOVO IN BIANCO”: TUORLO D’UOVO FONDENTE, CAVOLFIORE E CIPOLLA	50 €
OCA IN INSALATA, MELA, CASTAGNE E ZUCCA	50 €

PRIMI PIATTI E RISOTTI

RISO MANTECATO, RAPANELLI ALL’AGRO, SALSA DI GORGONZOLA DOLCE ED ERBA CIPOLLINA	48 €
RISO MANTECATO ALLO ZAFFERANO E MIDOLLO ALLA PIASTRA	48 €
TUBETTO RIGATO DI GENTILE, ZUPPA DI FAGIOLI E CAVOLO VIOLA, CORIANDOLO E ALLORO	52 €
TAGLIATELLE DI CAROTA, VONGOLE E ANETO	50 €

PESCI

TRANCIO DI SALMERINO AL FORNO, RISO CONDITO, SPINACI E CURCUMA (Servito per due persone)	150 €
TRANCIO DI ROMBO COTTO IN BIANCHETTO, MOSCATO E CAVOLFIORI	50 €

CARNI

SELLA DI CONIGLIO FARCITA, FRUTTA SECCA E CACAO	55 €
VITELLO ALLA MILANESE, BROCCOLI, OLIVE DI TAGGIA E UVA	50 €
PETTO DI PICCIONE FARCITO, SANGUINACCIO E VERZA	60 €
MUSETTO DI MAIALE FONDENTE, CAVOLO CAPPUCCIO E MELA	48 €

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI	40 €
--------------------------------	------

DESSERT

MERINGA AL FORNO, INSALATA DI CASTAGNE, MANDARINI E DRAGONCELLO	42 €
CROCCHETTE FONDENTI DI GIANDUIA, CREMA DI CHINOTTI AL MARASCHINO E CAVIALE	52 €
RISO COTTO, RICOTTA MISTA, AGRUMI E SPEZIE	42 €
DESSERT AI TRE CIOCCOLATI	42 €

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

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 CAMELLATA
PALAMITA, RAPANELLI E CAVIALE
FAGIOLI BIANCHI, FRUTTI DI MARE E FEGATO
ZUCCA, AMARETTO, SALVIA E PEPERONCINO
FILONI DI VITELLO, MANDARINI, ALLORO E PEPE ROSA
PACCHERO DI GRAGNANO BOLLITO E SALSA VERDE
OCA IN TRE TEMPI
RISO E LATTE CALDO, ZABAIONE E SPEZIE

215 €

IL MENU DEGUSTAZIONE È A DISPOSIZIONE 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” e il prodotto 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.