

Galleria Vittorio Emanuele II, Milano



GRACCO



ANTIPASTI

GREEN EGG	52 €
BATTUTA DI MANZO, PUNTARELLE, GELSOMINO E DATTERI	50 €
ASTICE BLU COTTO AL VAPORE, AVOCADO, KIWI E CAVIALE	70 €

PRIMI PIATTI E RISOTTI

RISO MANTECATO ALLO ZAFFERANO E MIDOLLO DI VITELLO ALLA PIASTRA	48 €
RISO MANTECATO AGLI ASPARAGI BIANCHI, SPUGNOLE E TARTUFO	54 €
PASTA MISTA, ZUPPA DI TRIGLIE, FAGIOLI BIANCHI E BANANA	54 €

PESCI

TRANCIO DI SALMERINO AL FORNO, RISO CONDITO, SPINACI E CURCUMA (Servito per due persone)	140 €
TRANCIO DI PESCATO COTTO IN BIANCHETTO E GELSOMINO, COLATURA DI ALICI E LIMONE	60 €

CARNI

VITELLO ALLA MILANESE, TERRINA DI PATATE, ERBE DI CAMPO GRATINATE E SENAPE	50 €
FARAONA ALLA BIRRA, ASPARAGI E BORRAGINE (Servito per due persone)	140 €
MUSETTO DI MAIALE FONDENTE AL “VERDE”	50 €
SELEZIONI DI FORMAGGI ITALIANI E DAL MONDO	42 €

DESSERT

MERINGA BIANCA, CREMA DI CRESCENZA ALLA LIQUIRIZIA E MANGO ABBRUSTOLITO	42 €
CROCCHETTE FONDENTI DI GIANDUIA, CREMA DI CHINOTTI AL MARASCHINO E CAVIALE	52 €
CREMA LEGGERA AI PISTACCHI, FRAGOLINE DI BOSCO, SORBETTO DI FRAGOLA E ANGOSTURA	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 CARAMELLATA
OSTRICA E PERA
INSALATA DI OCA, RUCOLA E CAVIALE
ZUPPA DI RICOTTA E CARDAMOMO, SALMERINO E RANE
LEGUMI CROCCANTI MANTECATI AI CAPPERI E ORIGANO
GNOCCHI DI CAROTA, ANETO E CARVI
DENTICE GLASSATO, GELSOMINO, LIMONE E COLATURA DI ALICI
QUAGLIA AL CURRY
FRAGOLA, FRAGOLE E FRAGOLINO

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.