

O S T E R I A

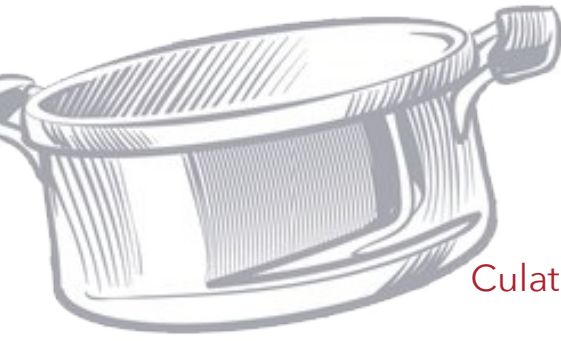
M I L L E

S T O R I E & S A P O R I

Menù Delivery



Se volete stuzzicare



Acciughe del Cantabrico 55 gr con burro d'Isigny
25

Culatello di Zibello selezione Spigaroli e giardiniera di verdure
20

Patanegra 959 con gazpacho di pomodoro e focaccia croccante
20



Mortadella con pistacchi
10

Slinzega di manzo della Valtellina
15

Ostriche Gillardaut
6

Antipasti

Spiedini di scampi N°6 alla milanese con insalatina croccante
30

Gazpacho di pomodoro con burrata e crema al basilico
15

Crudo d'Amare (Scampi, Gamberi di Sicilia,
Ostriche Gillardaut, Tonno, Salmone, Ricciola e Capesante)
40

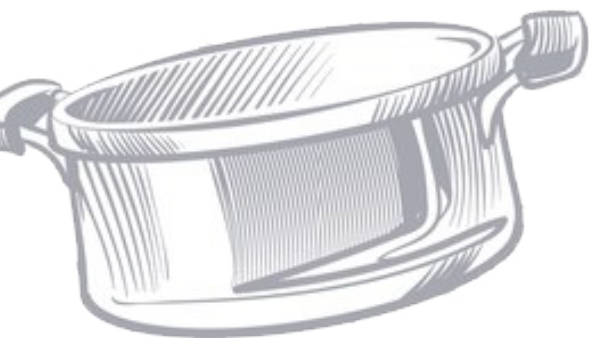


Torcione di foie gras
con chutney di pere e pan brioche
25



Tiepida di crostacei e molluschi
con verdure croccanti
40

Primi



Risotto con code di scampi, cotti, crudi,
lime e espellette (solo per Bergamo città)
20

Tagliolini freschi gratinati con prosciutto e funghi
18

Paccheri selezione Mancini pomodoro e basilico
15



Fregola sarda con moscardini e pomodorini pachino
18

Secondi

Pesce del giorno con capperi, pomodori e olive taggiasche
20

Scaloppa di rombo con humus di ceci, molluschi e lemongrass
25

Battuta di filetto fassona piemontese, con insalatina croccante
25

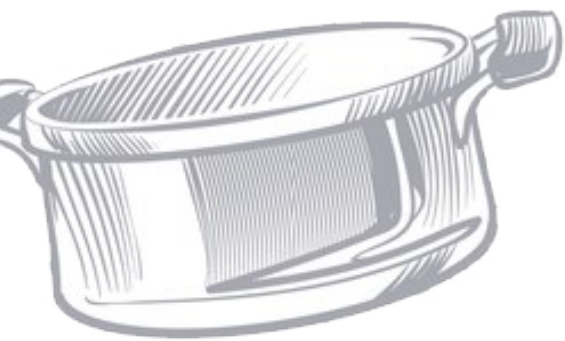
Tagliata di vitello con salsa ai grani di senape, patate e verdure
25



Zuppa di mare con pesce, crostacei e molluschi
50

Guancia di vitello morbida con polenta di spinato di Gandino
25





Gran fritto di pesce, crostacei
con frutta e verdura (solo per Bergamo città)
40

Orecchia di Elefante alla milanese
con patate e pomodori (min. 2 persone*)
90

*Per ogni persona extra 15€



Lasciateci fare

Quattro portate, coperto, acqua, vino (una bottiglia in due)*
70

*Prezzo si intende a persona



*Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti
in correlazione con le disponibilità di mercato.*

*Le preparazioni di alcuni dei nostri piatti
potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi naturali.*

*In conformità con le prescrizioni previste dalla legge,
il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto
al trattamento di bonifica preventiva.*

*Potrebbe inoltre essere mantenuto a temperature negative
(≤ -20°C per 24 ore, ≥ -35°C per 15 ore)
e aver subito trattamento di congelamento.*

*In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale
che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.*

