

O S T E R I A

---

M I L L E

---

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

## *Se volete stuzzicare*

*Acciughe del Cantabrico serie limitata 80g con burro d'Isigny* 20



*Culatello di Zibello selezione Spigaroli e giardiniera di verdure* 20

*Patanegra 5J con gazpacho di pomodoro e focaccia croccante* 20

## *Antipasti*

*Crema di pomodoro con burrata e crema al basilico* 14

*Noci di capesante con renette dei colli con salsa al pepe rosa* 20



*Battuta di fassona la grande piemontese con polvere di olio affumicato* 18



*Trancio di Fois gras con chutney di melone retato di Calvenzano* 25

## *Primi*

*Risotto in bianco al pesce che c'è* 20



*Spaghetti quadrati selezione Mancini alla nostra carbonara di pesce crudo  
Patanegra e pistacchi di Bronte* 20

*Tagliolini freschi con foiole di vitello e pecorino romano* 15

*Fregola sarda al brodo di crostacei con gamberetti rosa* 18

## *Secondi*

*Branzino, pachino, olive taggiasche capperi di scoglio* 20

*L'orto nel piatto con verdure cotte, crude e altro* 15

*Pollo al vino rosso con crostone di polenta mais Spinato di Gandino* 15

*Caramelle di scampi con salsa agrodolce allo zenzero* 30

## *Lasiateci fare*

*Quattro portate, coperto, acqua, vino una bottiglia per due* 50

*\*\* Il menù è servito per tutto il tavolo*

## *I Nostri Classici*

*Crudo di mare* 35

*Gran fritto di pesce con frutta e verdura* 35

*Tiepida di pesci, crostacei e molluschi con verdure* 35

*Zuppa di mare scomposta o composta a piacere* 40

*Paccheri selezione mancini con pomodoro e basilico* 15

*Filetto di manzo all'amatone con verdure di stagione* 30

*Orecchia d'elefante alla milanese con patate e pomodori (min. 2 pax\*)* 80

*\* Per ogni persona extra 15€*

*Coperto 2*

*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 fornirti le adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.*

