

O S T E R I A

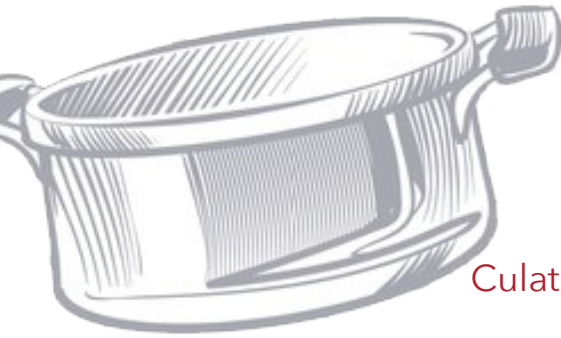
M I L L E

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  
20

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

*Patanegra 959* con gazpacho di pomodoro e focaccia croccante  
20



*Mortadella* con pistacchi  
10

*Cecina de Leon*  
15

*Ostriche* Gillardaut  
4.5

## Antipasti

*Spiedini di scampi* N°6 alla milanese con insalatina croccante  
25

*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

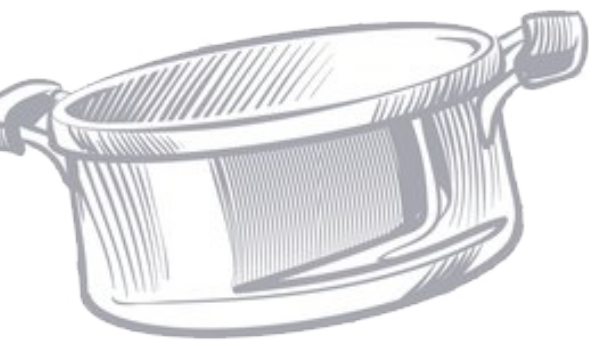


*Torcione di foie gras*  
con chutney di pere e pan brioche  
25

*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 gamberetti e lime  
18

# Secondi

*Pesce del giorno* con capperi, pomodori e olive taggiasche  
20

*Scaloppa di morone* con pak-choi e salsa Pineau des Charentes  
25

*Piedino di maiale ripieno*, con purea di patate e funghi porcini  
25

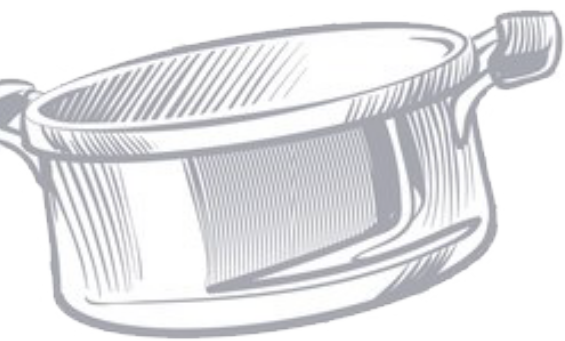
*Tagliata di vitello* con salsa ai grani di senape, patate e verdure  
25

*Zuppa di mare* con pesce, crostacei e molluschi  
40



*Guancia di manzo 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.*

