

Menù degustazione

BY ANTONIO GUIDA & DAVIDE BISETTO

Milano, 9 Marzo 2017

TERRINA

tiepida di piccione al vadouvan e rigaglie di pollo (Seta)

Warm pigeon terrine flavoured with vadouvan and chicken gIBLETS (Seta)

RAVIOLI

di rapa alla cenere, radicchio e topinambour (Oro)

Ravioli stuffed with beetroot cooked in ash, radicchio and Jerusalem artichokes (Oro)

SEPIE AL NERO (Oro)

Black cuttlefish (Oro)

TRIGLIA

avvolta in foglie di bieta, salsa di granciporro

e conchiglie di mare (Seta)

Red mullet wrapped in chard leaves, king crab sauce and sea shells (Seta)

MELA

fondente con salsa di melagrana e litchi,

gelato al pan brioche e Cognac (Seta)

Confit apple with pomegranate and lychee sauce, pain brioche and Cognac ice cream (Seta)

menu degustazione 150

tasting menu 150

seta
BY ANTONIO GUIDA

ORO
RESTAURANT