

la via del seto

seta's way

OSTRICHE

con patate, friggirelli e salsa allo Champagne

Oysters with potatoes, friggirelli peppers and Champagne sauce

ASTICE BLU

arrosto con zabaione al passito di Loazzolo,

cavolfiore e tè Matcha

Roasted blue lobster with "Loazzolo" zabaglione,

cauliflower and Matcha tea

RISOTTO

con lampone e crema di erbe

Risotto with raspberry and herbs cream

SPAGHETTI

con anemoni di mare, gamberi rossi,

limone nero e crema di ravanelli marinati

Spaghetti with sea anemone, red prawn,

black lime and pickled radish cream

ANGUILLA

laccata al vino rosso con fegato grasso e salsa al rosmarino

Red wine glazed eel with foie gras and rosemary sauce

ANIMELLA

alla cannella con crema di carote al frutto della passione

Cinnamon scented veal sweetbread with carrots and passion fruit cream

PETTO DI POLLO FICATUM

con polvere di capperi, lime e verdure

Fig fed chicken breast with capers powder, lime and vegetables

PARFAIT ALLA LIQUIRIZIA

con cristalli di foglie di tabacco Kentucky,

pera alle spezie e crema al caffè

Liquorice parfait with crystallized Kentucky tobacco leaves,

spiced pear and coffee cream

menu degustazione 190 / abbinamento vini 130

tasting menu 190 / wine pairing 130

i nostri menu degustazione sono serviti per l'intero tavolo

our tasting menus are served for the entire table

Prices in €, VAT included

Based on seasonal availability the following products might have been frozen at the source or bought fresh and frozen right in our kitchen: prawns, yellowtail, snapper, sea urchins, sea anemone, foie gras

Fish served raw or not fully cooked is subject to a cleaning procedure in compliance with EC 853-2004 regulation

Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances

un autunno a Milano

autumn in Milan

SCAMPO E SEPPIA

con brodo di femminelle e tamarillo

Langoustine and cuttlefish with baby crab broth and tamarillo

RISONE

all'acciuga con salsa allo sgombero, ostriche ed acetosella

"Risone" pasta with anchovy, mackerel sauce, oysters and sorrel

CANNELLONI

di farina di castagne farciti con pernice, scorzonera

e salsa al pepe verde

Chestnuts flour cannelloni stuffed with partridge, salsify

and green pepper sauce

SCALOGNO

con aloe vera al cocco e salsa alla curcuma

Shallot with coconut scented aloe vera and turmeric sauce

TRIGLIA

con funghi marinati e sedano rapa al tandoori

Red mullet with marinated mushrooms and tandoori flavoured celeriac

LEPRE

à la royale con ruote pазze e cavoletti di Bruxelles

Hare à la royale with "ruote pазze" and Brussels sprouts

SFOGLIA

caramellata con nocciola, salsa alla zucca, anice stellato

e sorbetto di melagrana

Caramelized puff pastry with hazelnut, pumpkin sauce, star anise

and pomegranate sorbet

menu degustazione 180 / abbinamento vini 120

tasting menu 180 / wine pairing 120

à la carte

è possibile ordinare alla carta scegliendo tra le portate dei menu degustazione

it is possible to order à la carte choosing from the dishes of the tasting menus

FORMAGGI DAL NOSTRO CARRELLO (opzionale)

Cheese selection from our trolley (optional)

degustazione di tre pezzi *tasting of three pieces* euro 15

degustazione di cinque pezzi *tasting of five pieces* euro 25

menu due portate + dessert 125 / menu tre portate + dessert 160

two courses + dessert 125 / three courses + dessert 160