seta
BY ANTONIO GUIDA

Menù degustazione
BY ANTONIO GUIDA

Milano, 14 Febbraio 2019

UOVO
affogato con crema di topinambur alla vaniglia e tartufo nero
Poached egg with vanilla scented Jerusalem artichoke cream and black truffle

RISOTTO
alle erbe con acetosella, patate, ostriche e caviale
Risotto with herbs, sorrel, potatoes, oysters and caviar

CAPELLI D'ANGELO
ai crostacei con cocco e tartufo nero
"Angel hair" pasta with crustaceans, coconut and black truffle

ROMBO
con spinaci, albicocche secche e salsa al kirsch
Turbot with spinach, dried apricots and kirsch sauce

ANATRA
allo zenzero e yuzu con pompelmo rosa e crumble alla mandorla
Ginger and yuzu flavoured duck with pink grapefruit and almond crumble

CUORE DI CREMA
con lampone, cioccolato al lime e salsa all'elisir di rosa
Cream heart with raspberry, lime scented chocolate and rose water sauce

menu degustazione 190
tasting menu 190

Prezzi in €, IVA inclusa / Prices in €, VAT included

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento /
Based on local market availability some of the products might have been frozen

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 / Fish served raw or not fully cooked is subject to a cleaning procedure in compliance with EC 853 / 2004 regulation

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze /
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances