

THE
MAN
ZON
TI

BISTROT

SULLE NUVOLE

Milano

Antipasti

Tartare di tonno rosso, avocado, alga wakame, sesamo bianco salsa teriaky All.6,11 <i>Tuna tartare, avocado, wakame seaweed, white sesame teriaky sauce</i>	€16
Cuore morbido di baccalà in due cotture, crema ai fagioli rossi, marmellata di cipolle rosse di Tropea All.4,6,7,13 <i>Soft heart of cod in two cooking, red bean cream, Tropea red onion marmalade</i>	€16
Foie gras, crema ai lamponi, stick di patate home made, cialda al parmigiano All.7,10 <i>Foie gras, raspberry cream, home made potato stick, parmesan wafer</i>	€20
Uovo in camicia, salsa di parmigiano reggiano 36 mesi/tartufo nero All.3,7 <i>Poached egg, parmesan cheese sauce, black truffle</i>	€15/25
Insalatina di porcini freschi con grana e olio evo All.7 <i>Fresh porcini salad with grana cheese and evo oil</i>	€20
Capesante arrosto, ristretto di zucca, guancialetto croccante, coriandolo All.2 <i>Roasted scallops, pumpkin ristretto, crispy guancialetto, coriander</i>	€16
Spaghettoni di carote e zucchine, salsa al pomodoro, caviale di melanzane <i>Carrot and zucchini spaghetti, tomato sauce, eggplant caviar</i>	€14
Classica tartare di manzo alla toscana All.3,10,4 <i>Classic Tuscan-style beef tartare</i>	€14

Lista allergeni

1 glutine	8 frutta a guscio e derivati
2 crostacei e derivati	9 sedano e derivati
3 uova	10 senape e derivati
4 pesce e derivati	11 semi di sesamo e derivati
5 arachidi e derivati	12 anidride solforosa e solfiti
6 soia e derivati	13 lupino e derivati
7 latte e derivati	14 molluschi e derivati

Primi

Spaghettoni al pesto di pistacchio e ricciolini di cacao All.1,7,8,6 <i>Spaghettoni with pistachio pesto and crunchy cocoa bean</i>	€17
Classico risotto allo milanese/con tartare di gambero All.2,4,7 <i>Typical risotto of Milan -with red shrimp tartare</i>	€16/€19
Chitarrini con gambero rosso, pomodorini, burro al profumo di limone All.1,2,3,4 <i>Spaghetto with prawn rosso, cherry tomatoes, lemon-scented butter</i>	€18
Garganelli con ragù bianco di cortile, olive taggiasche All.1,3,9 <i>Garganelli with white courtyard ragout</i>	€17
Paccheri allo scarpariello All.1,7 <i>Pacchero with tomato</i>	€14
Pappardelle ai funghi porcini freschi All.1,3,7 <i>Pappardelle with porcini mushrooms</i>	€22

Secondi

Tagliata di chianina, verdure alla griglia, cipolline borretane in agro All.13 <i>Sliced chianina steak with grilled vegetables</i>	€26
Tataki di tonno al sesamo bianco, rucola, pomodorini, salsa teriyaki home made All.2,4,11 <i>White sesame tuna tataki, arugula, cherry tomatoes, teriyaki sauce</i>	€27
Polpo scottato alla griglia, crema di patate, friarielli All.2,4,7 <i>Grilled seared octopus, creamed potatoes, friarielli</i>	€27
Calamaro ripieno con erbe, nduja e provola affumicata, crema di zucca All.2,4,7 <i>Stuffed squid with herbs, nduja and smoked provola cheese, pumpkin cream</i>	€23
Filetto lardellato, ristretto al vino rosso, porcini trifolati freschi All.13 <i>Larded tenderloin, red wine ristretto, truffled porcini mushrooms</i>	€30

Solo a cena coperto €3

A pranzo sconto del 10% su tutto il menù

A fine pasto vi verrà fornita la nostra carta dei dessert