

Galleria Vittorio Emanuele II, Milano



GRACCO



ANTIPASTI

INSALATA DI CROSTACEI, SEDANO E SALSA COCKTAIL DI TUORLO MARINATO	70 €
“EGG IN RED”	50 €
INSALATA DI PICCIONE FARCITO, CREMA COTTA AL MAIS DOLCE E INSALATA PICCANTE	60 €

PRIMI PIATTI E RISOTTI

RISO MANTECATO AL BURRO NOCCIOLA, RANE E AGLIO DOLCE	50 €
RISO MANTECATO ALLO ZAFFERANO E MIDOLLO ALLA PIASTRA	52 €
RAVIOLO APERTO CON FARCIA DI RICOTTA MISTA, RAGÙ DI FRATTAGLIE E SALSA DI LIMONE E PEPE	52 €
SPAGHETTONE TIEPIDO, RISTRETTO DI PESCE ALLA BRACE, SEDANO E POMODORO ALLO ZENZERO	50 €

PESCI

SALMERINO IN CROSTA, FUNGHI E INSALATA D’ALGHE, COLATURA DI ALICI E SESAMO (Servito per due persone)	130 €
TRANCIO DI PESCATO ALLA BRACE, INSALATA DI POMODORI, BOTTARGA E RISTRETTO DI PESCE ALLO ZAFFERANO	50 €

CARNI

VITELLO ALLA MILANESE, POMODORO, RUCOLA E CILIEGIE	50 €
MUSETTO DI MAIALE FONDENTE, VARIAZIONE DI PEPERONI, PREZZEMOLO E SALSA ITALIANA	48 €
PETTO DI FARAONA GRATINATO AI CAPPERI E COSCIA GLASSATA ALLA MEDITERRANEA (Servito per due persone)	130 €
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI	38 €

DESSERT

FICO GLASSATO, MASCARPONE AL CAFFÈ, PANE BISCOTTATO E MERINGA ALLE FOGLIE DI FICO	42 €
CROCCHETTE FONDENTI DI GIANDUJA, CREMA DI CHINOTTI AL MARASCHINO E CAVIALE	52 €
PESCA, AMARETTO E ALKERMES	42 €
DESSERT AI TRE CIOCCOLATI	42 €

LA SCELTA À LA CARTE PREVEDE UN MINIMO DI DUE PORTATE SALATE PER COMMENSALE

Coperto 10 € per persona

Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare aspetti qualitativi dei nostri prodotti, segnaliamo la presenza di alimenti freschi selezionati che vengano sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, nel rispetto delle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze. Si dichiara che su richiesta al personale di sala è a disposizione il libro elencante gli allergeni presenti per ogni singolo piatto. Non possiamo escludere la possibilità di contaminazioni crociate riguardanti gli allergeni.



CONVITO FELICE

INSALATA RUSSA CAMELLATA

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO

ZUPPA DI RANOCCHI ALLA LOMBARDA E RANE FRITTE

CARPACCIO DI MELANZANA “ALLA NORMA”

“LOVE IN PORTOFINO”

TROTA ALLA VICENTINA E CACAO AMARO

PACCHERI BOLLITI, RISTRETTO DI MAIALE E SALSA VERDE

“MILANO IN CARPIONE”

MIDOLLO IN CROSTA DI CORIANDOLO, GREMOLADA E CUMINO

ROBIOLA DI CAPRA GIRGENTANA, FOGLIA DI FICO BRASATA E MELONE BIANCO IN CONSERVA

PESCA, AMARETTO E ALKERMES

215 €

IL MENU DEGUSTAZIONE È A DISPOSIZIONE ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO

Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare aspetti qualitativi dei nostri prodotti, è possibile che vi siano alimenti freschi selezionati, che vengano sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, nel rispetto delle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04. Segnaliamo che il prodotto “Piselli” e il prodotto “Ranocchi” somministrati come parte d’ingredienti di preparazione del “Convito felice” vengono acquistati all’origine come surgelati, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze. Si dichiara che su richiesta al personale di sala è a disposizione il libro elencante gli allergeni presenti per ogni singolo piatto. Non possiamo escludere la possibilità di contaminazioni crociate riguardanti gli allergeni.