

Galleria Vittorio Emanuele II, Milano



GRACCO



## ANTIPASTI

TUORLO D'UOVO, CAVOLI E VINO ROSSO	50 €
SOGLIOLA ALLA CACCIATORA	60 €
ANIMELLA ALLA BRACE, PANE ALLA PAPRIKA E CIME DI RAPA	60 €

## PRIMI PIATTI E RISOTTI

RISO MANTECATO ALLO ZAFFERANO E MIDOLLO DI VITELLO ALLA PIASTRA	50 €
TAGLIATELLA DI BARBABIETOLE, RISTRETTO DI MAIALE E YOGURT	50 €
PASTA MISTA, ZUPPA DI CASTAGNE E FUNGHI, CORIANDOLO E ALLORO	50 €
TAGLIOLINO VERDE, LATTUGA DI MARE, OSTRICA E CAVIALE	70 €

## PESCI

IL PESCATO	60 €
SALMERINO IN CROSTA E SALSA ALLA SENAPE (Servito per due persone)	130 €
L'ASTICE (Servito per due persone)	140 €

## CARNI

MUSETTO DI MAIALE FONDENTE, VERZA E SENAPE	50 €
VITELLO ALLA MILANESE, TERRINA DI PATATE, FONTINA E PROSCIUTTO ARROSTO	52 €
IL CERVO (Servito per due persone)	130 €
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI E DAL MONDO	40 €

## DESSERT

MIELE, AGRUMI E FIORI D'ARANCIA	42 €
PERA COSCIA AL "COLLE GIOVE" E ALLORO, GELATO ALLO ZAFFERANO E SFOGLIATA MENEGHINA	42 €
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO, LARDO E PEPERONCINO	44 €
CROCCHETTA DI GIANDUJA, CREMA DI CHINOTTI AL MARASCHINO E CAVIALE	52 €

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

BATTUTO DI OSTRICA E LARDO, CACHI FRESCHI E NOCI AL FORNO

TROTA IN BELLAVISTA

TORTA DI SEDANO RAPA E BANANA, CERVO E TABASCO

PANE, POLENTA E BRUSCITT

FRIABILE DI ALGA NORI, MORTADELLA E RAFANO

COME UNA TRIPPA ALLA MILANESE E ZENZERO

CODA DI BUE BRASATA, CUMINO E CORIANDOLO

MASCHERPA, PERA E DISTILLATO DI PERA

LATTE BRUCIATO E PREZZEMOLO BOLLITO

CARAMELLA DI PRUGNA E OLIVE

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" somministrato 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.