



LA PLANCIA

MILANO

menu degustazione

per iniziare

Focaccina calda di benvenuto.
(Welcome warm pizza bread)

Carpaccio di tonno fresco su letto di songino di campo.
(Tuna fillet with salad)

Insalata di gamberi con carciofi freschi.*
(Shrimps* salad with fresh artichoke)

primi piatti

Ravioli in sfoglia nera al branzino in salsa di granseola.
(Sea bass ravioli with crab sauce)

Paccheri di gragnano con sugo di polipetti alla napoletana.*
(Paccheri with baby octopus* and tomatoes)

secondi piatti

Orata corona all'acqua pazza.
(Oven baked gilthead bream with potatoes)

Sorbetto mantecato ai limoni della costiera con limoncello.
(Lemon sorbet with limoncello)

bevande

Vino Pinot Grigio Isonzo del Friuli Doc cantine Cormons.
(White wine Friuli Pinot Grigio)

Caffè e acque minerali.
(Coffe and water)

45,00 €

(Questo menù viene servito minimo per due persone)
(This menu is served only for two persons minimum)

* prodotto congelato / frozen product