All'Origine

RISTORANTE

I Primi a portare la Frollatura di Pesce a Milano

PRENOTA QUI IL TUO TAVOLO

Frollatura del pesce

Lasciati trasportare dall'essenza della Frollatura. La migliore cottura è alla brace, leggermente rosata al suo interno. Il costo del pesce è di circa 30€/hg a seconda del pescato.

Salumi di pesce

Tagliere di Salumi di Pesce degustazione 25€

Tagliere di Salumi di Pesce degustazione Approfondita 33€

Tagliere di Salumi di Pesce degustazione Super Special 36€

Cicchetti

Gamberetti tarassaco, basilico, mandorle salate, pomodori secchi 13€

Stecco di baccalà 12€

Carciofo, menta e pecorino 12€

Millefoglie di patate prosciutto di ricciola uova di lompo e limone candito 12€

Crocchetta de Jamon de Tonno 12€

Antipasti

Prosciutto di spada albicocca alla brace stracciatella e basilico 15€

Coda di rospo frollata olio all'erba cipollina e prezzemolo con ravanello e mazzancolle con olive taggiasche 18€

Capasanta scottata peperone crusco e radicchio 20€

Crudo di Ombrina frollata con arancia a vivo e dressing agli agrumi 13€

Midollo, tartare di pesce e frutta fermentata 22€

Primi

Cappelletti ripieni di burrata, acqua di pomodoro, bottarga e ricci 18€

Spaghettoni vongole e bottarga con ristretto di anguilla 19€

Gnocchi ripieno di Baccalà mantecato piselli, ombrina frollata e caciocavallo 19€

Risotto Vialone Nano caprino, miele e giardino di verdure 16€

Fettuccine al ragù di collare di pesce 21€

Secondi

Polpo arrosto, crema di fave verdi, agretti al limone e 'nduja 21€

Costoletta di pesce frollato (250gr) 28€

Secreto iberico, spinacio e den miso 21€

Branzino alla brace pil pil di baccalà, cime di rapa al peperoncino e taccole 22€

Dolci

Tarte tatin accompagnato con gelato 9€

Pavlova con frutta fresca 8€

Millefoglie Namelaca cioccolato bianco e lampone 9€

Cioccolato in 8 consistenze 9€

Zuppetta di fragole e rabarbaro 9€