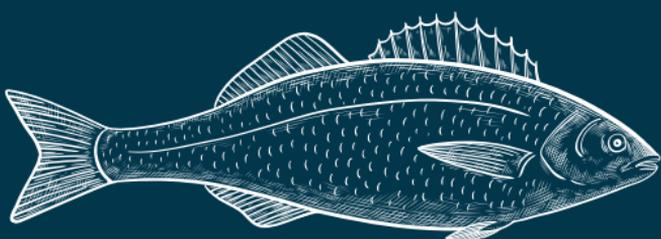
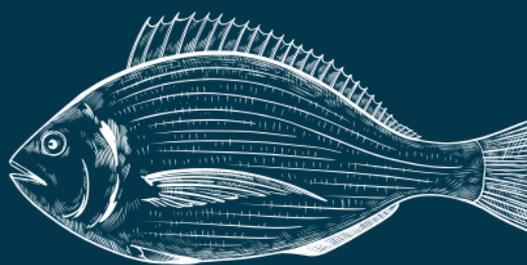
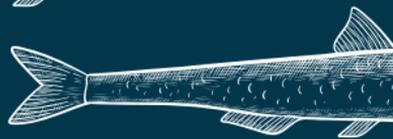
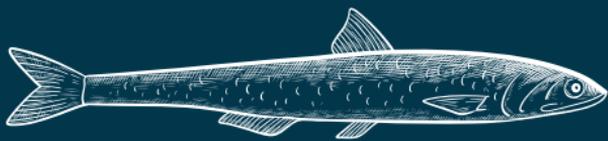
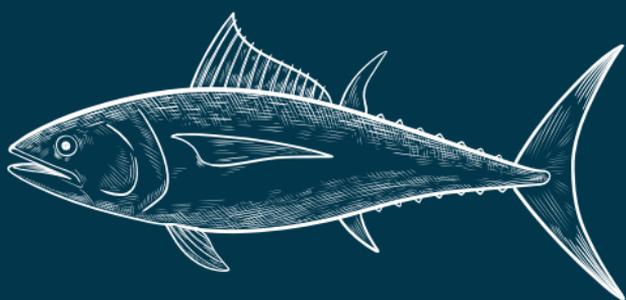
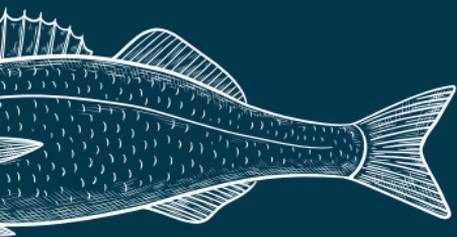
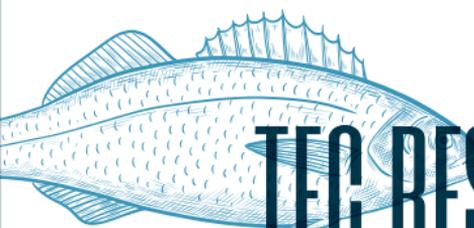
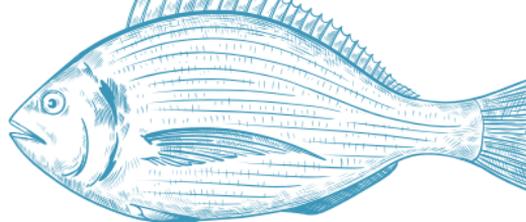




# MENU

Tec  
Restaurant





# TEC RESTAURANT

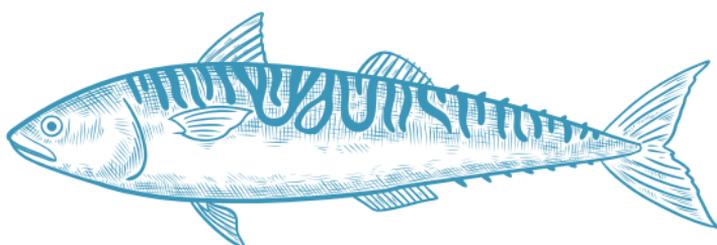
nasce con l'obiettivo di riportare alla luce la storia di queste affascinanti mura risalenti alla Milano anni '30, facendole rivivere attraverso un'esperienza culinaria che unisce passato e presente.

Qui, i sapori autentici della tradizione si fondono con l'innovazione e la qualità, creando piatti che celebrano l'eccellenza e il legame con le nostre radici. Utilizziamo solo materie prime d'eccellenza, scegliendo con cura i nostri fornitori e privilegiando il pescato fresco, che viene lavorato con sapienza per esaltarne gusto e consistenza.



Vogliamo offrire ai nostri ospiti un vero e proprio viaggio multisensoriale, dove ogni boccone racconta una storia, evocando l'atmosfera di un'epoca in cui il valore delle cose era custodito con amore.

Da noi, l'esperienza gastronomica diventa un momento di riscoperta, un incontro tra la raffinatezza contemporanea e la genuinità delle antiche tradizioni culinarie.



MENU

# DEGUSTAZIONE

**3 portate - 65 €**

coperto, bevande e dolci esclusi

## AMUSE BOUCHE

Audacia, Innovazione, Territorio

## PER INIZIARE

Cappasanta foie gras e crema di amarene

4 7\*

## PRIMO PIATTO

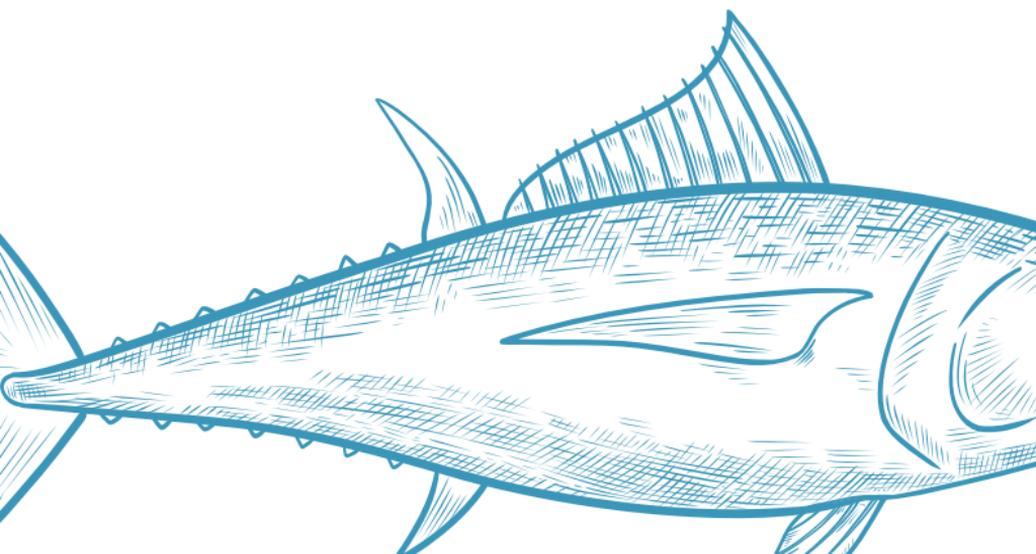
Cappellaccio gamberi e caviale

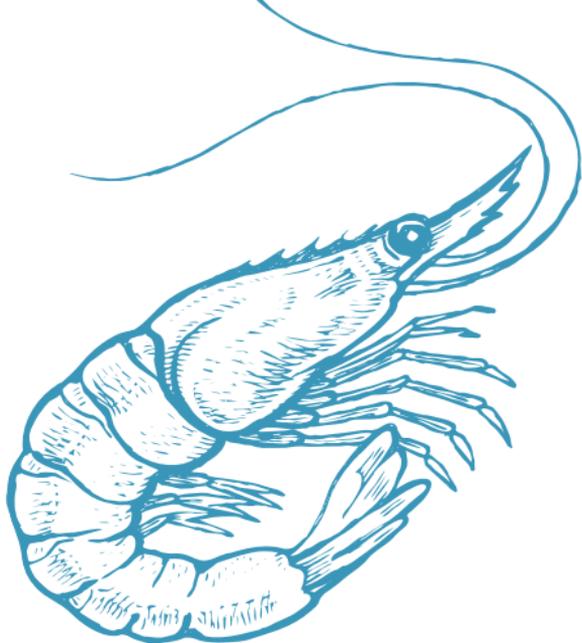
1 2 7\*

## A SEGUIRE

Rombo scottato con funghi  
porcini e spugnole

4 7 9 12\*





MENU

# DEGUSTAZIONE

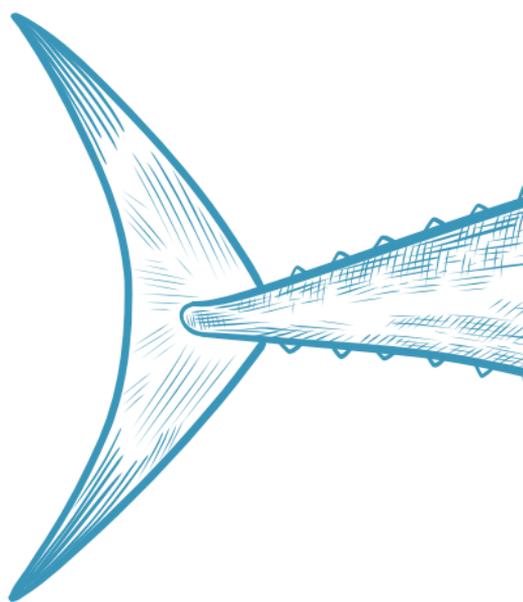
**5 portate - 90 €**

coperto, bevande e dolci esclusi

## A MANO LIBERA

Un percorso di 5 portate attraverso le  
specialità del nostro Chef

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14\*



PER INIZIARE COMIONI IL TUO

# PLATEAU TEC

OSTRICA

**7 €**

SCAMPO SICILIA

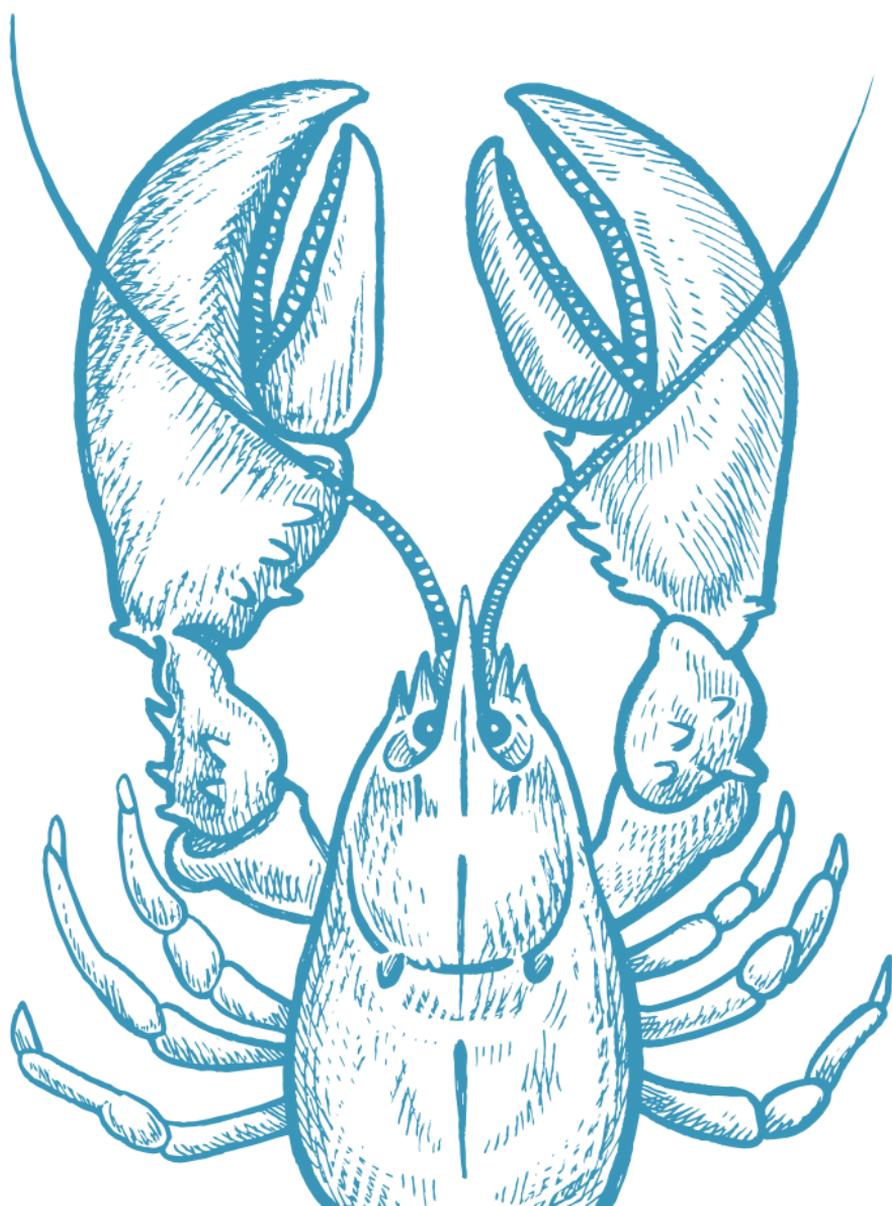
**12 €**

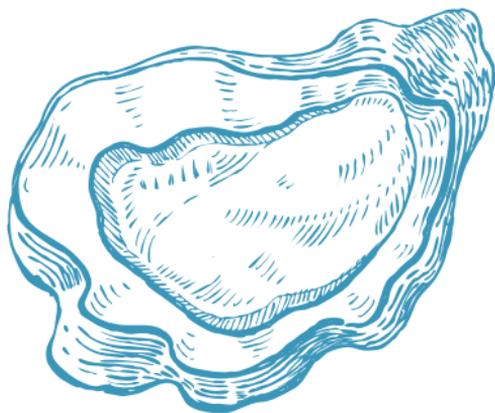
GAMBERO ROSSO SICILIA

**7 €**

il tutto servito con i nostri dressing

2 4 3 6 8 12\*





# ANTIPASTI

Pan brioche servito con acciughe,  
burro e capperi

1 4 7\*

**14 €**

Uovo 62 spuma di asparagi cipolle  
e crumble salato

1 2 3 7 12\*

**14 €**

Polpo scottato crema di chips  
e spinacino

7 8\*

**18 €**

Baccalà mantecato con le sue trippe  
e cavolo nero

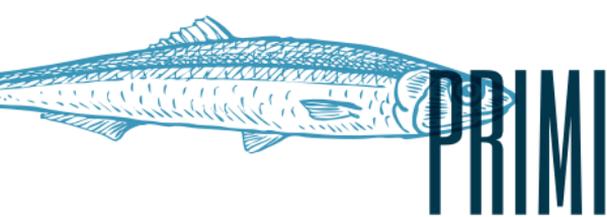
4 7 12 14\*

**19€**

Sashimi di tonno bottarga sedano  
mandorle e fragole

4 6 8 9\*

**22€**



La nostra aglio olio e peperoncino

1\*

**13 €**

Pasta mista di mare

1 4 6 7 12 14\*

**22 €**

Cappellaccio gamberi e caviale

1 2 7\*

**26 €**

Fusillone ragù di lumache e ricci

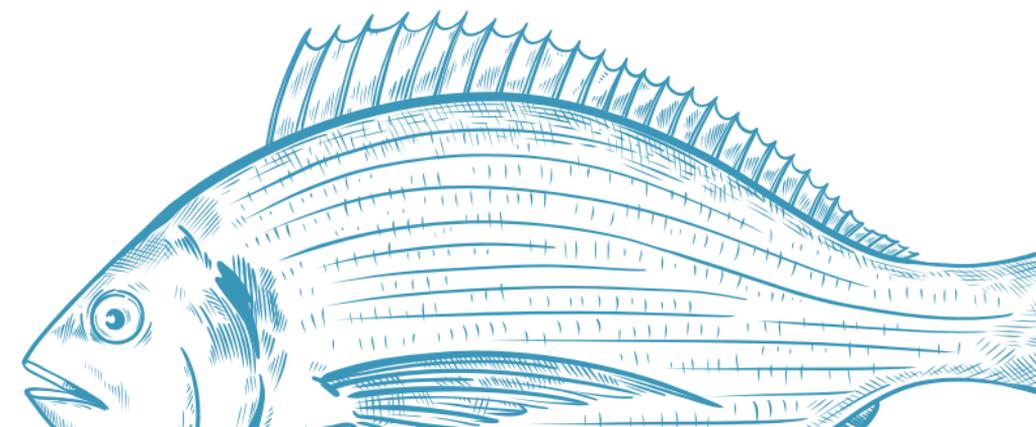
1 2 4 7 9 14\*

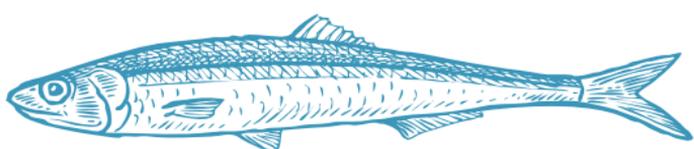
**26 €**

Spaghetto vongole e bottarga

1 4 7 14\*

**20 €**





## SECONDI

La nostra parmigiana di melanzane

1 7 8 12\*

**16 €**

Trancio di salmone ricotta di pecora  
e pak choi

4 6 7\*

**18 €**

Rombo scottato con funghi  
porcini e spugnole

4 7 9 12\*

**30 €**

Guazzetto di pesce

2 4 9 12 14\*

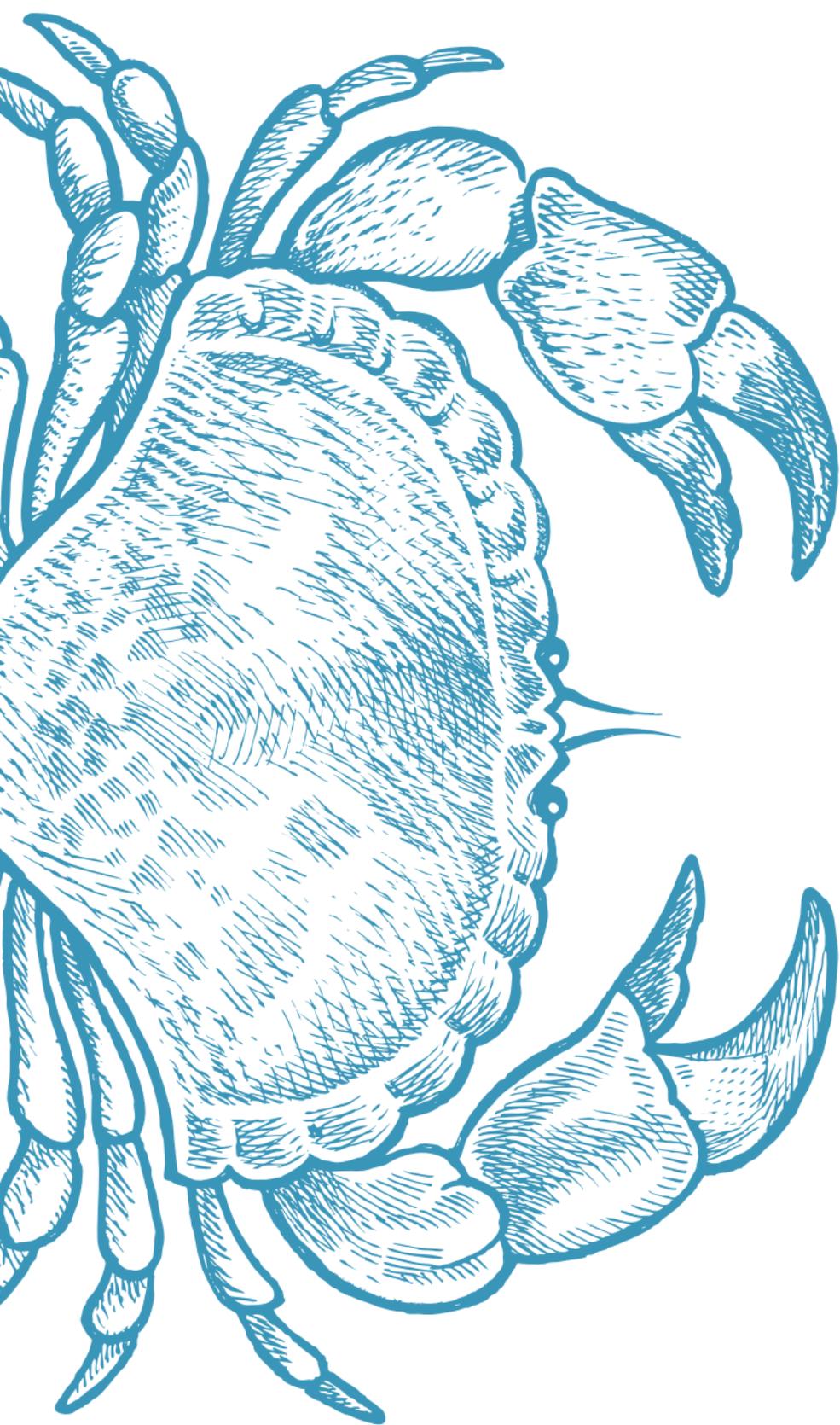
**34 €**

Astice scottato panzanella  
e bloody mary

1 2 6 7 9 12\*

**34 €**





# LA NOSTRA CATALANA

Astice

2 9 12\*

**12 € / HG**

Carabineros

2 9 12\*

**30 € / HG**

Scampi

2 9 12\*

**16 € / HG**

Tonno

2 9 12\*

**12 € / HG**

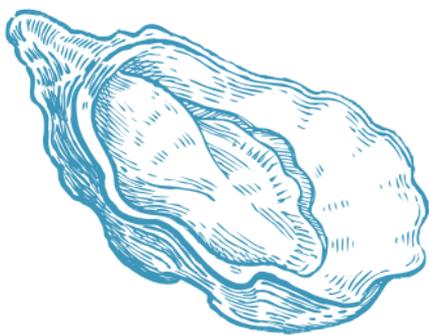
## BEVANDE

ACQUA

**4 €**

CAFFÈ

**3 €**



# AMARI - DISTILLATI

AMARO DELLA COMPAGNIA

**5 €**

BOMBA CARTA

**12 €**

NUALI

**12 €**

LAICCHEDDU

**12 €**

MALVASCO

**9 €**

PASSITO DI PANTELLERIA

**14 €**

MARSALA VERGINE SUPERIORE

**12 €**

MUFFATO DELLA SALA

**14 €**

ALVEAR SOLERA 1927

**10 €**

OREMUS TOKAJI

**18 €**

# WHISKY – PASSITI

YQUEM

**95 €**

GRAPPA BIANCA

**6 €**

GRAPPA BARRICATA

**10 €**

ARDBEG

**8 €**

GLENFIDDICH 12 YEARS

**10 €**

GLENFIDDICH 15 YEARS

**15 €**

GLENFIDDICH 18 YEARS

**20 €**

MACALLAN 12 YEARS

**20 €**

MACALLAN 15 YEARS

**30 €**

GLENMORANGIE

**22 €**



# ALLERGENI

- 1 Glutine
- 2 Crostacei e derivati
- 3 Uova e derivati
- 4 Pesce e derivati
- 5 Arachidi e derivati
- 6 Soia e derivati
- 7 Latte e derivati
- 8 Frutta a guscio e derivati
- 9 Sedano e derivati
- 10 Senape e derivati
- 11 Semi di sesamo e derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
- 13 Lupino e derivati
- 14 Molluschi e derivati

\*I numeri degli allergeni sono riportati a fianco di ogni piatto.

Si pregano i gentili clienti in caso di allergie di avisare sempre il personale in sala, grazie.

COPERTO

**5 €**





  [tecrestaurant](#)

 [tecrestaurant.it](#)