dal Re

Cosa ghè di buono!

Antipasti

- Insalata di Piovra alla Catalana 16
- Moscardini al Vapore con Giardinetto 18
- Acciughe del Mar Cantabrico con Burro e Pane Tostato 16
- Impepata di Cozze 14
- Tartare di Pesce (in base alla disponibilità giornaliera) da 16 a 21
- Carpaccio di Pesce (in base alla disponibilità giornaliera) da 16 a 19
- Crudo d' Amare (Misto Crudo di Pesce del Giorno) 28
- Tris di Gamberi Rossi di Mazara XL 17
- Ostrica "Fine de Claire" N.3 da 3,50 a 4,00
- Carpaccio di Black Angus Marinato alle Erbe con Misticanza 21
- Mondeghili della Tradizione Milanese con Pomodoro e Rospadura 14
- Fiori di Zucca Croccanti con Stracciatella, Pomodoro e Battuto di Basilico 13

Primi Piatti

- Trigetto dal Re 18
"Spaghetto Triangolare al Bronzo con Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Stracciatella di Andria IGP, Tartare di Gamberi e Granella di Pistacchio"
- Linguina di Gragnano con Cozze, Vongole Veraci e Pomodoro Fresco 19
- Calamarata al Ragù Rosso con Tonno Fresco e Gamberi 18
- Ravioli al Cacio e Pepe con Scorza di Lime 18
- Gnocchetti alla Nduja con Bocconcini di Bufala 16

Secondi Piatti

- Involtini di Pesce Spada alla Siciliana 19
- Tataki di Tonno Pinne Gialle con Verdure al Vapore di Stagione 21
- Fritto Misto al Sapore di Mare 19
- Pescato del Giorno con Verdure Spadellate alla Mediterranea (in base alla disponibilità giornaliera) 21/26
- Tagliata di Angus con Patate Arrosto o Giardinetto 23

Tradizione Milano

- Risotto alla Milanese Tradizionale 16
- Cotoletta alla Milanese con Osso e Patate Croccanti 21
- Ossobuco di Vitello con Risotto alla Milanese 32
- Ossobuco di Vitello con Patate al Forno 26

Contorni 6

- Insalata Verde / Verdure alla Griglia / Verdure al Vapore / Patate al Forno

Dolci da 6 a 8

Gelato alla Vaniglia con Ristretto di Passito di Pantelleria e Granella di Nocciole / Mousse di Yogurt Greco con Scorza di Lime e Bosco / Crema Catalana al Pistacchio / Torta di Mele con Cannella e Gelato

Coperto 3 a persona

Starters

- Catalan-Style Octopus Salad 16
- Musky Octopus with Vegetables 18
- Cantabrian Anchovies Fillets with Butter and Bread 16
- Peppered Mussels with Parsley 14
- Fresh Fish Tartare (based on daily Availability) from: 16 to 21
- Fresh Fish Carpaccio (based on daily availability) Marinated with Citrus fruits and Vegetables from 16 to 19
- Mixed Raw Shellfish (based on daily availability) 28
- Trio of Fresh Raw Red Shrimps from Sicily (per piece) 17
- Fresh Oyster "Fine De Claire" N.3 from 3,50 to 4,00
- Black Angus Carpaccio with Salad and Grana Cheese 21
- "Milanese Meatballs" With tomato and Grana Cheese 14
- Fried Courgette Flowers with Stracciatella Cheese, Tomato Sauce and Pesto 13

First Courses

- Trigetto dal Re 18
"Spaghetti with Cherry Tomatoes from Naples, Stracciatella Cheese, Shrimp Tartare and Pistachio Grains"
- Linguine Pasta with Mussels, Mediterranean Clams and Fresh Tomatoes 19
- Calamarata Pasta with Pachino Tomatoes, Tuna and Shrimps 18
- Ravioli with Cacio Cheese and Pepper with Lime Peel 18
- Potato Dumplings with Nduja (Spiced Sausage) and Mozzarella Cheese 16

Second Courses

- Sicilian Swordfish Rolls with Tomatoes, Olives and Cappers 19
- Grilled Tuna in Tataki Style with Steamed Vegetables 21
- Mixed Fried Fish with Potatoes 19
- Grilled Fish of the day with Vegetables in Mediterranean Style (based on daily availability) 21/26
- Grilled Sliced Angus (Sirloin) with Baked Potatoes 23

Milano Tradition

- Risotto Milano with Saffron 16
- Milano Cotoletta with Baked Potatoes 21
- "Ossobuco" (Marrowbone) With Risotto Milano 32
- "Ossobuco" (Marrowbone) with Baked Potatoes 26

Side Dishes 6

- Green Salad / Grilled Vegetables / Steamed Vegetables / Baked Potatoes

Dessert da 6 a 8

Vanilla Ice Cream with Italian Sweet Wine Sauce and Hazelnuts / Greek Yogurt Mousse With Lime Peel and Red Fruit / Pistachio Catalana Cream / Apple Tarte with Cinnamon and Ice Cream

Service 3 per person