

The background features a series of vertical stripes in alternating shades of light beige and white. At the bottom of the page, a large, light beige triangle points upwards, partially overlapping the stripes.

La Spiaggia

PALACE MILANO MARITTIMA

ANTIPASTI

Crudità	2,4	
Ricciola, branzino, tonno rosso, gambero rosso di Mazara, scampo		48
Ostrica Gillardeau Breta	14	
la carne si presenta nocciola, polposa e succulenta. Leggera sapidità viene equilibrata da una dolcezza unica del suo genere		6
Ostrica Belon	14	
dalla rinomata madre perla piatta, nativa del mar Mediterraneo, delicatasalinità, addolcite dai fiumi nell'area di belon, la sua particolarità:sapore amarognolo quasi tannico, frutto della naturale macerazione		5
Degustazione Caviale	4	
accompagnati: pane, avocado e burro acido		
Caviar Russo 10 gr		
con calice di Champagne dedicato		
Elegante, sapido, consistenza ben definita, periodo di maturazione 12 anni		38
Caviar siberiano 10 gr		
con calice di Champagne dedicato		
Deciso, iodato e vellutato. Periodo di maturazione 8/10 anni		36
Filetto di Acciuga del Cantabrico 50 gr	4	
burro di panna italiano e bruschetta di pane al lievito madre		20
Filetto di Acciuga del Cantabrico "serie limitata oro"	4	
burro di panna italiano e bruschetta di pane al lievito madre		30

INIZIAMO: SENSAZIONI

Lobsteroll di astice, salsa acida, uova di trota, foglia di ostrica	14, 4, 1, 7	30
Melanzana arrosto, salsa verde, pomodorino arrostito e bufala	1, 5, 7, 8	18
Tartare di Scottona piemontese, capperi, senape di digione, lime	10	22
Seppia, cicoria, olive leccino, katsuobushi, olio evo al limone biologico	4	22
Gamberi in salsa cocktail e lattughino al tamarindo	4, 6, 7, 2, 10	24
Ricciola, pane al pomodoro, prezzemolo	1,4	26

PROSEGUIAMO CON I PRIMI PIATTI

Spaghetti "Pastificio Mancini" alle vongole lupino, erba cipollina bio, olio evo di Fattoria Batani	1, 14	20
Cavatelli ai tre pomodorini bio, branzino e limone	1, 3, 4	20

Raviolo, pesto alla trapanese, scampi	1, 7, 2, 3, 9	20
Fusillone del Pastificio Massi polpo, rosmarino e patate	1, 3, 4	22
Risotto al limone, zucchine e bottarga di muggine (minimo 2 persone)	4, 7	20
Penne rigate Biologiche "Felicetti" Pesto della Fattoria Batani	1, 7, 8	16

A SEGUIRE

Fritto di mare calamari, gamberi, zenzero e patata vitellotta e zucchine della Fattoria Batani	1, 2, 4, 5, 8	24
Spiedo di pesce calamari e gamberi	1, 2, 4, 5, 8	24
Filetto di Black Angus, patate novelle fondenti al burro chiarificato alla nocciola		26
Sogliola in filetto cerfoglio e salsa alla mugnaia	4, 7	25
Rombo, bagna cauda, insalata di quinoa, ceci neri	4, 6, 1, 8, 5	28

I CLASSICI

Caprese classica	7	16
Prosciutto crudo e melone	12	16
Culatta e Mozzarella di Bufala Campana DOP	7, 12	16
Bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano	7, 12	16
Cotoletta alla milanese con patate fritte	1, 3, 5, 7, 8	16
Hamburger di Fassone piemontese lattuga e salsa barbeque bianca con patate alla francese	3, 6, 10, 8, 1	16
		Coperto 4

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi