

NEL CUORE
DI MILANO MARITTIMA



seguici!



SOGNO *del* 270 MARE

RISTORANTE & COCKTAIL BAR, MILANO MARITTIMA



MAZZANTI

MILANO MARITTIMA, FRONTE MARE

ANTIPASTI

- Tartare di tonno, zucca in agrodolce, feta e crumble di tarallo al finocchietto € 17,00
- Carpaccio di gambero rosa, crema di formaggio alle erbe, pop corn salato e passion fruit € 19,00
- Soutè di vongole alla marinara € 16,00
- Salmone marinato al sale dolce di Cervia, puntarelle, mayonnaise agli agrumi e perlage di balsamico € 18,00
- Seppiolina cotta a bassa temperatura su cremoso di piselli e sabbiolina di pane saporito € 17,00
- Ciuffi di calamari fritti € 16,00

PRIMI

- Spaghetti alla chitarra alle vongole € 19,00
- Riso carnaroli, emulsione di ricci di mare, crème fraîche e olio alla portulaca € 22,00
- Paccheri all'astice reale € 26,00
- Ravioli di baccalà, vellutata di patate e tartufo € 21,00
- Passatelli asciutti con carciofi, rana pescatrice e porro croccante € 19,00
- Maccheroncino al torchio all'amatriciana di tonno € 18,00
- Tagliatelle al ragù € 15,00

SECONDI

- Gran Fritto di calamari e gamberi e chips di patate € 22,00
- Filetto di rombo gratinato con ortaggi di stagione all'olio Evo € 24,00
- Tentacolo di polpo arrosto con patate alla contadina, stracciatella di bufala e nduja € 24,00
- Tagliata di tonno in crosta di nocciole alla milanese, misticanza aromatica, melograno e salsa aioli € 23,00
- Coppa di maialino iberico cotta a bassa temperatura 24h e polentina morbida € 22,00

Coperto € 3,00



IL RISTORANTE SARÀ APERTO
DA GIOVEDÌ A DOMENICA A PRANZO
E VENERDÌ E SABATO ANCHE A CENA

SAREMO PRESENTI ANCHE NEI GIORNI FESTIVI

SEGUICI SUI SOCIAL E RESTA SEMPRE AGGIORNATO



Si comunica alla gentile Clientela che chiedendo direttamente al personale è disponibile il libro degli ingredienti definiti allergeni, come dal regolamento (UE) n. 1169/2011, dove saranno fatti presenti tutti gli allergeni alimentari dei prodotti somministrati o venduti.