

### IL MENU DELLA TRATTORIA

#### LE OSTRICHE SG SL

Ostrica Fine De Claire n.3 (Francia)	6,00€
Ostrica Gioielli di Lucrezia n.3 (Italia)	7,00€
Ostrica Louet Feisser n.3 (Irlanda)	8,00€

#### I PLATEAUX SG SL

6 Ostriche (3 varietà)
40,00€
12 Ostriche (3 varietà)
80,00€
Gran crudo di mare (per due persone)

2 scampi, 2 mazzancolle di Fano, 2 gamberi viola,

8 ostriche, 6 cannolicchi, carpaccio di tonno, carpaccio di ricciola (1/2 porzione 70,00€) 135,00€

#### I CRUDI E I MARINATI

Gamberone viola del Mediterraneo con citronette al basilico sg sl	al pezzo 12,00€
Scampo crudo con burro nocciola, yuzu e peperoncino acidulo sg	al pezzo 9,50€
Alici marinate alla menta sg sl	16,00€
Carpaccio di tonno alla puttanesca con pomodorini, capperi e olive sg sl	24,00€
Ceviche di ricciola, guacamole, pomodoro, cipolla	
e chips di mais croccante sg sl	26,00€

#### **GLI SPECIALI**

Pan brioche con tonno marinato, foie gras e limone candito (due pezzi)	21,00€
Lardo di calamaro di nostra produzione con erbe e pepe servito con blinis calc	di 17,00€
Sogliola di Dover alla mugnaia	all'etto 11,00€
Pane, burro e acciughe di Cetara Armatore (6/8 pezzi)	23,00€

## **AL VAPORE E SAUTÉ**

Polpo alla gallega al vapore con patate e paprika dolce sg sl	23,00€
Insalata tiepida di mare e verdure sg sl	25,00€

#### LE PASTE FATTE IN CASA DA NOI

Orechiette con genovese di tonno e pecorino	24,00€
Mezzo pacchero al ragù di polpo con pomodoro, olive taggiasche e capperi sl	23,00€
Tubetto con patate, calamari, basilico e scamorza	21,00€
Busiate con cozze, vongole lupino e zucchine alla scapece sl	23,00€
Cavatelli con fagioli, polpo e cozze sl	21,00€

#### LA BRACE

(Secondo la disponibilità del mercato)

Trancio di pescato del giorno sg sl	all'etto 9,50€
Rombo pil pil con insalatina	27,00€
Polpo con patata cotta nella cenere al limone sg sl	28,00€
Rana pescatrice con caponata di verdure e pane croccante	27,00€
Ali di razza al sale con maionese allo yuzu	27,00€
Ossobuco di tonno con gremolada sg sl	all'etto 14,00€

## LE VERDURE ALLA BRACE

Patata cotta nella cenere con limone sg sl	10,00€
Asparagi con crema di uovo e fonduta di Parmigiano Reggiano	12,00€
Porro con salsa olandese sg	10,00€

#### LE VERDURE CRUDE

Insalata con crema di pistacchio, pistacchio tostato e crema di avocado sg sl	15,00€
Insalata di puntarelle, stracciatella, bottarga di muggine e limone	18,00€

## **LE PADELLE**

Acqua microfiltrata naturale e frizzante

Caffè Nespresso

Pane e coperto

Cozze con latte di mandorla, olio alla melissa e zeste di limone sg sl Cannolicchi, brunoise di verdure, timo e limone sg sl	18,00€ 18,00€
I FRITTI	
Crocchette di baccalà	15,00€
Calamaretti fritti baby sı	24,00€
Gran fritto misto di pesce con verdure	30,00€
I DOLCI	
Profiterole con panna e cioccolato fondente	9,00€
Tiramisù	9,00€
Brioche con gelato alla vaniglia e zabaione (per due persone)	20,00€
Torta lemon curd con meringa all'italiana	9,00€
Meringa al frutto della passione, chantilly francese, composta di fragole	
e frutti rossi sg sl	9,00€
l nostri gelati e sorbetti fatti in casa	6,00€

2,00€

2,50€

4,00€

# POLPO DI FULMINE menu degustazione

#### TAPAS DA CONDIVIDERE

Crocchette di baccalà

Alici marinate alla menta sg sl

Cozze con latte di mandorla, olio alla melissa e zeste di limone sg sl

Carpaccio di tonno alla puttanesca con pomodorini, capperi e olive sg sl

#### **LA PASTA**

Tubetto con patate, calamari, basilico e scamorza

#### LA BRACE

Rana pescatrice con caponata di verdure e pane croccante

#### **IL DOLCE**

Torta lemon curd con meringa all'italiana

72,00€ a persona

Il menu è considerato valido per l'intero tavolo

#### SG / SENZA GLUTINE | SL / SENZA LATTOSIO

I piatti senza glutine e senza lattosio potrebbero essere soggetti a contaminazioni durante il processo di lavorazione.

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine come previsto e i prodotti ittici serviti crudi sono conformi alle prescrizioni del Regolamento (CE).

Se desiderate conoscere gli allergeni contenuti nei nostri piatti consultate l'informativa chiedendo al nostro personale di sala.

## OGNI VOLTA CHE CI VENGO È UN POLPO AL CUORE



## Chef Viviana Varese

www.polpopesce.it Via Melzo, 9 | 20129 Milano IG @polpopesce