



Se  
Cpolpo

SEMPLICEMENTE PESCE



# IL MENU DELLA TRATTORIA

## LE OSTRICHE SG SL

Ostrica Fine De Claire n.3 (Francia) 14	6,00€
Ostrica Louet Feisser n.3 (Irlanda) 14	8,00€

## I PLATEAUX SG SL

6 Ostriche (2 varietà) 14	40,00€
12 Ostriche (2 varietà) 14	80,00€
Gran crudo di mare (per due persone) 2,4,14*	
2 scampi, 2 mazzancolle di Fano, 2 gamberi viola,	
8 ostriche, 6 cannolicchi, carpaccio di tonno, carpaccio di ombrina (1/2 porzione 70,00€)	135,00€

## I CRUDI E I MARINATI

Gamberone viola del Mediterraneo con citronette al basilico sg sl 2*	al pezzo 12,00€
Scampo crudo con burro nocciola, yuzu e peperoncino acidulo sg 2,7*	al pezzo 9,50€
Alici marinate alla menta sg sl 4,12	tapas 9,00€   16,00€
Carpaccio di tonno alla puttanesca con pomodorini, capperi e olive sg sl 4*	tapas 13,00€   24,00€
Ceviche di ombrina, guacamole, pomodoro, cipolla e chips di mais croccante sg sl 4,12*	tapas 14,00€   26,00€

## GLI SPECIALI

Pan brioche con tonno marinato, foie gras e limone candito (due pezzi) 1,3,4,7*	21,00€
Lardo di calamaro di nostra produzione con erbe e pepe servito con blinis caldi 1,3,7,14*	tapas 11,00€   20,00€
Sogliola di Dover alla mugnaia 1,4,7	all'etto 11,00€
Pane, burro e acciughe di Cetara Armatore (6/8 pezzi) 1,4,7*	18,00€

## AL VAPORE E SAUTÉ

Polpo alla gallega al vapore con patate e paprika dolce sg sl 4,12,14*	tapas 14,00€   23,00€
Insalata tiepida di mare e verdure sg sl 2,4,9,12,14*	25,00€

## LE PASTE FATTE IN CASA DA NOI

Orechiette con genovese di tonno e pecorino 1,4,7*	24,00€
Mezzo pacchero al ragù di polpo con pomodoro, olive taggiasche e capperi sl 1,4,9,14*	23,00€
Tubetto con patate, totani, basilico e scamorza 1,4,7,14*	21,00€
Busiate con cozze, vongole lupino e zucchine alla scapece sl 1,4,12,14 con aggiunta di bottarga di muggine (+ 5,00€)	23,00€
Cavatelli con fagioli, polpo e cozze sl 1,4,14*	21,00€

## LA BRACE

(Secondo la disponibilità del mercato)

Trancio di pescato del giorno con salmoriglio sg sl 4	28,00€
Pescato del giorno intero secondo disponibilità sg sl 4	all'etto 9,50€
Rombo pil pil con insalatina sg 4,7	27,00€
Polpo con patata cotta nella cenere al limone sg sl 4,12,14*	28,00€
Rana pescatrice con caponata di verdure e pane croccante sl 1,4,9,12*	27,00€
Ali di razza al sale con maionese allo yuzu sg sl 4,12	27,00€
Ossobuco di tonno con gremolada sl 1,4,6,9,10,12*	all'etto 14,00€

## LE VERDURE ALLA BRACE

Patata cotta nella cenere con limone sg sl 12	10,00€
Asparagi con crema di uovo e fonduta di Parmigiano Reggiano sg 3,7	12,00€
Porro con salsa olandese sl 1	10,00€

## LE VERDURE CRUDE

Insalata con crema di pistacchio, pistacchio tostato e crema di avocado sg sl 8,12 15,00€  
Insalata di puntarelle, stracciatella, bottarga di muggine e limone 4,7,12 18,00€

## LE PADELLE

Cozze con latte di mandorla, olio alla melissa e zeste di limone sg sl 8,14 *tapas* 10,00€ | 18,00€  
Cannolicchi, brunoise di verdure, timo e limone sg sl 9,12,14 18,00€

## I FRITTI

Crocchette di baccalà 1,3,4,7,12\* *tapas* 8,00€ | 15,00€  
Calamaretti fritti baby sl 1,14\* *tapas* 13,00€ | 24,00€  
Gran fritto misto di pesce con verdure 1,2,3,4,7,12,14\* 30,00€

## I DOLCI

Profiterole con panna e cioccolato fondente 1,3,7\* 9,00€  
Tiramisù 1,3,7,12\* 9,00€  
Pastiera napoletana con gelato 1,3,7,12\* 9,00€  
Brioche con gelato alla vaniglia e zabaione (per due persone) 1,3,7,12\* 20,00€  
Torta lemon curd con meringa all'italiana 1,3,7\* 9,00€  
Meringa al frutto della passione con sorbetto alla fragola, chantilly francese  
e salsa ai frutti rossi sg sl 9,00€  
I nostri gelati 1,3,7\* e sorbetti fatti in casa\* 8,00€

Acqua microfiltrata naturale e frizzante 2,00€  
Caffè Nespresso 2,50€  
Pane\* e coperto 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, totani, basilico e scamorza

### LA BRACE

Rana pescatrice con caponata di verdure e pane croccante sl

### 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.](#)

1 GLUTINE e prodotti derivati

2 CROSTACEI e prodotti derivati

3 UOVA e prodotti derivati

4 PESCE e prodotti derivati

5 ARACHIDI e prodotti derivati

6 SOIA e prodotti derivati

7 LATTE e prodotti derivati

8 FRUTTA a GUSCIO

9 SEDANO e prodotti derivati

10 SENAPE e prodotti derivati

11 semi di SESAMO e prodotti derivati

12 ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI

13 LUPINI e prodotti derivati

14 MOLLUSCHI e prodotti derivati



OGNI VOLTA CHE CI VENGO È UN POLPO AL CUORE



**Chef Viviana Varese**

[www.polpopesce.it](http://www.polpopesce.it)  
Via Melzo, 9 | 20129 Milano  
IG @polpopesce