




Cpolpo

SEMPLICEMENTE PESCE

IL MENU DELLA TRATTORIA

LE OSTRICHE SG SL

Ostrica del giorno ¹⁴

7,00€ | 9,00€

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

Scampo crudo con burro nocciola, yuzu e peperoncino acidulo sg ^{2,7*}

al pezzo 9,50€

Gamberone viola del Mediterraneo con citronette al basilico ^{2*}

al pezzo 12,00€

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€

Cernia scottata con salsa di carote alla scapece e patate sg sl ^{4,8,9,12*}

28,00€

AL VAPORE E SAUTÉ

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

tapas 14,00€ | 23,00€
25,00€

LE PASTE FATTE IN CASA DA NOI

Orechiette con genovese di tonno e pecorino 1,4,7* 24,00€
Mezzo paccheri 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€

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€
Ossobuco di tonno con gremolata 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€
Melanzana con cipollotto e arachidi sg sl 8 12,00€
Anguria al barbecue con capperi, olive, stracciatella e colatura di alici sg 4,7 16,00€

LE VERDURE CRUDE

Insalata con crema di pistacchio, pistacchio tostato e crema di avocado sg sl 8,12 15,00€
Variazione di pomodoro, bottarga, cipolla e basilico sg sl 4 16,00€
Panzanella di verdura con crostini di pane sl 1 12,00€

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€
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 gelato al lampone, chantilly francese
e salsa ai frutti rossi sg sl [7*](#) 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
Via Melzo, 9 | 20129 Milano
IG @polpopesce