



OTTAGONO

restaurant & lounge



“AUGURO AI MIEI CLIENTI CHE QUEST’INCONTRO POSSA
ESSERE RICORDATO COME UN’ESPERIENZA UNICA”.

"I WISH TO MY CLIENTS THAT THIS MEETING COULD BE
REMEMBERED AS AN UNIQUE EXPERIENCE"

Sfizi dello Chef

7 euro

Salame di Felino con verdure in agrodolce

Stracciatella con marmellata di peperoncino e olio E.V.O.

Filetto di sarda affumicata con marmellata di cipolle rosse e uvetta

Salami with pickled vegetables in sweet and sour sauce

Stracciatella cheese with chili pepper jam and E.V.O. oil

Smoked pilchards fillet with red onions jam and raisin

ANTIPASTI - STARTERS

Salmon marinated with beetroot and milk mousse
perfumed with lime and salmon eggs € 24

Marinated salmon with beetroot and milk mousse
lime flavoured and salmon eggs

Beef tartare "Riding reserve" with buffalo cream,
pepper and truffle € 26
"Riding reserve" beef tartare, buffalo cream, "crusco" bell pepper
and black truffle pearls

Squid carpaccio with spicy-sweet sauce
and mashed eggplant € 22

Steamed rock lobster with sour peach sauce, spinach,
rocket pesto and vanilla tomato coulis € 28

Pumpkin flowers filled with ricotta cheese, tomato gazpacho
and basil pesto € 20

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Spaghetti saltati con salsa al pomodoro datterino e basilico € 18
Spaghetti with fresh "datterino" tomato sauce and basil

Risotto carnaroli ai vecchi sapori mediterranei € 22
"Carnaroli" rice ancient mediterranean flavour

Linguine alle vongole veraci e bottarga di muggine € 26
Linguine with clams and mullet roe

Corzetti al pesto ligure con straccetti di calamari agli agrumi € 24
Corzetti pasta with Ligurian pesto sauce and calamari citrus flavoured

Tagliolini al nero di seppia con scorfano, fiori di zucca € 24
pistilli di zafferano e pan profumato
Fresh black tagliolini pasta with rockfish,
pumpkin flowers, saffron pills and aromatic crumble bread

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Tagliata di tonno pinna gialla scottato con scarola saltata € 28
ai pinoli, uvetta e salsa mediterranea
Sliced yellow fin tuna with sauteed escarole, pine seeds, raisins
and mediterranean sauce

Scaloppa di rombo con crema di zucchine alla mentuccia € 28
e pomodorino confit
Turbot escalope with zucchini cream mint flavoured
and tomato confit

Agnello Neozelandese scottato alla plancia € 30
con purea di sedano rapa e olio alle erbe
Grilled New Zealand lamb with mashed celery
and aromatic herbs oil

Filetto di manzo con asparagi verdi € 32
e doppio coulis di peperoni
Beef fillet with green asparagus
and double pepper coulis

Costoletta di vitello alla milanese profumata al timo e limone € 34
con rucola e pomodorini
Veal cutlet Milanese style thyme and lemon flavoured
with rocket salad and tomatoes

DOLCI - DESSERT

Mousse al cioccolato bianco con salsa ai frutti rossi, € 12
riso soffiato e scaglie d'oro

White chocolate mousse with red fruit sauce
puffed rice and gold flakes

Tortino al cioccolato con cuore caldo e gelato alla vaniglia € 12
Chocolate cake with warm heart and vanilla ice cream

Mini Babà al rhum con crema al limone € 12
Small rhum Babà with lemon cream

Frutti di bosco con gelato al fiordilatte € 16
Wild berries with milk ice cream

Mosaico di frutta fresca € 12
Fresh fruit composition



CONTATTI - CONTACTS

Via Silvio Pellico VIII - 20121 - Milano
ORARIO Dalle 7 alle 22.30 - TEL. +39 02 89058297
E-MAIL ottagono@townhousegalleria.com