



OTTAGONO

restaurant & lounge



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

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



ANTIPASTI - STARTERS

Salmone marinato agli agrumi, zenzero, puntarelle, bottarga e acciughe del cantabrico Marinated salmon with citrus, ginger, “puntarelle” chicory, mullet roe and Cantabrian anchovies	25
Astice canadese con tarassaco, bisque, purea di olive taggiasche e coulis di pomodoro Canadian rock lobster with dandalion, bisque sauce, mashed Taggiasche olives and chopped tomato	28
Tartare di manzo piemontese con crema di burrata e insalata di funghi porcini Piedmontese beef tartare, with buffalo mozzarella cream and porcini mushroom salad	26
Fonduta di bitto con nido di patate spuma di uovo guanciale toscano e tartufo bianco* Bitto fondue with potatoes and egg foam, crispy tuscan bacon and white truffle*	16
Calamaro scottato con salsa dolce piccante e purea di melanzane affumicato Roasted squids with spicy-sweet sauce and mashed eggplant	22

*Tartufo bianco al grammo € 9,00

*White truffle per gram € 9,00

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Tagliolini verdi alle cime di rape con vongole, bottarga e pan profumato Green tagliolini pasta with clams, mullet roe and aromatic crumble of bread	24
Spaghetti saltati al pomodoro "Appeso" e olio al basilico Sauteed spaghetti with tomato and basil oil	18
Risotto ai porcini cotti e crudi con fonduta di Castelmagno Risotto with porcini mushroom and Castelmagno cheese fondue	25
Capelli d'angelo all'uovo con crema di parmigiano profumata al timo tartufo bianco* Angel hair pasta with egg, parmesan cream thyme flavoured and white truffle*	16
Straccetti di pasta allo zafferano, carciofi e scorfano in guazzetto Saffron "Straccetti" pasta with artichokes and rockfish sauce	26

*Tartufo bianco al grammo € 9,00

*White truffle per gram € 9,00

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Ombrina con carciofi, fumetto alle erbe gentili e cavolo nero Maegre with artichokes, aromatic herbs sauce and black cabbage	27
Bocconcini di gallinella al timo con cime di rapa saltate ed il suo brodetto Gurnard chunks thyme flavoured with sauteed turnip tops and fish sauce	28
Guancia di vitello con crema di cavolfiori al rafano e nocciole piemontesi tostate Beef cheek stew with cauliflower cream horseradish flavoured and toasted piedmontese hazelnut	26
Ossobuco di vitello con gremolada e funghi porcini saltati al timo Veal shanks with gremolada sauce and sauteed porcini mushrooms	28
Scaloppa di foie-gras con pan brioche, spinaci saltati, indivia caramellata, salsa al mirtillo e tartufo bianco* Foie-gras escalope with soft bread, sauteed spinach, caramelized endive, blue berry sauce and white truffle*	30

*Tartufo bianco al grammo € 9,00

*White truffle per gram € 9,00

DOLCI - DESSERT

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

Tiramisù alla Veneziana 12
Tiramisù Veneziana style

Mousse ai tre cioccolati 12
Three chocolate mousse

Frutti di bosco con gelato al fior di latte 16
Wild berries with milk ice cream

Mosaico di frutta fresca 12
Fresh fruit composition

I sorbetti: fragola, lampone, limone, mango 8
Sorbet: strawberry, lemon, raspberry, mango

I gelati: cioccolato, vaniglia, nocciola, fiordilatte 8
Ice Cream: chocolate, vanilla, hazelnut, milk cream



CONTATTI - CONTACTS

Via Silvio Pellico VIII - 20121 - Milano
ORARIO Dalle 7 alle 23 - TEL. +39 02 89058297
E-MAIL ottagono@townhousegalleria.com