



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"

◆ *Tasting Menu* ◆

Calamaro scottato con salsa dolce piccante e purea di melanzane affumicate
Roasted squids with sweet-spicy sauce and mashed eggplant

Tagliolini freschi alle erbe con astice e pistilli di zafferano
Tagliolini herbs and saffron flavoured and rock lobster

Sgombro con brunoise di peperoni alla menta
e crema di finocchio all'anice stellato
*Sauteed mackerel with mint bell peppers brunoise
and fennel cream star anise flavoured*

Semisfera di cioccolato, crema mascarpone al baileys,
zucchero filato e salsa inglese
*Chocolate half-sphere with Baileys mascarpone cream,
cotton candy and English sauce*

Caffè e Friandises

€ 85,00 bevande escluse - beverage not included

*il menu degustazione è disponibile dalle 19.00 alle 22.00
per un minimo di due persone
the tasting menu is available from 19pm to 22pm
minimum for two people*

ANTIPASTI - STARTERS

Calamaro scottato con salsa dolce piccante 22
e purea di melanzane affumicate
Roasted squids with spicy-sweet sauce
and mashed eggplant

Foie gras con pan brioches, indivia caramellata, 26
spinacino saltato, salsa al ribes rosso e tartufo nero
Foie-gras escalope with soft bread, caramelized endive,
sauteed spinach, red current sauce and black truffle

Tartare di manzo "Ridings reserve" con crema di burrata, 26
pesto di rucola e salsa alle acciughe del Cantabrico
Riding Reserve beef tartare, with soft burrata cheese,
arugola pesto and Cantabrian sea anchovies sauce

Gamberi viola di San Teodoro con tarassaco 28
ricotta di capra e pomodoro datterino confit
San Teodoro's purple shrimps with tarassaco,
goat ricotta cheese and datterino tomato

Fiori di zuccina ripieni di stracciatella con pesto 20
e chips di riso al pomodoro
Filled zucchini flowers with pesto sauce
and tomato rice chips

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Risotto agrumato al franciacorta	18
Risotto citrus flavoured and franciacorta wine ... con aggiunta di 10gr di caviale Asetra a richiesta ...with Asetra caviar 10 gr addition on request	44
Tagliolini freschi alle erbe con astice e pistilli di zafferano Tagliolini herbs flavoured with rock lobster and saffron	28
Corzetti liguri con pesto Ligurian pasta with pesto sauce, potatoes and green beans	22
Ravioli di scampi con zucchine in fiore, crema di burrata al basilco e pomodoro confit Ravioli filled with scamp, zucchini blossom, burrata cream sauce and tomato confit	26
Spaghetti al pomodoro datterino con olio al basilco e ricotta agrumata Sauteed spaghetti with tomato sauce, basil oil, and ricotta cheese cytrus flavoured	20

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Tagliata di tonno rosso con bieta rossa e tapenade di olive nere Sliced red tuna with beetroot and mashed black olives	28
Sgombro scottato con brunoise di peperoni alla mentuccia e crema di finocchio all'anice stellato Sauteed mackerel with mint bell peppers brunoise and fennel cream star anise flavoured	24
Lomo especial CBT con broccoli, olive sicilane e pomodorino appassito Lomo especial CBT with broccoli, Sicilian olives and withered tomato	28
Pluma iberica speziata con purea di sedano rapa e cipolla di Tropea aromatizzata all'aceto di lamponi Iberian pluma with mashed celeriac and Tropea's onion raspberry vinegar flavoured	30
Filetto di manzo scottato con spuma di patate ratte, radicchio brasato e salsa al porto rosso Sauteed beef fillet with mashed potatoes, stuwed red chicory and red port wine sauce	32

DOLCI - DESSERT

Semisfera di cioccolato con crema mascarpone al Baileys 14
zucchero filato e salsa inglese

Chocolate half-sphere with Baileys mascarpone cream,
cotton candy and english sauce

Sensazioni di cioccolato con salsa ai frutti di bosco 14
Chocolate sensation with wild berries sauce

Pavlova 14
Pavlova meringue

Mosaico di frutta di stagione 14
Fresh fruit composition

Frutti di bosco con sorbetto al limone 16
Wild berries with lemon sorbet

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