

*Menù*

**DEI**

**MILANO**

# ANTIPASTI

## MARE

*Ostrica, Gambero Rosso di Mazzara del Vallo , Scampo Irlanda, Carpaccio di Tonno Affumicato, Insalata di Mare, Gambero in Tempura , Fritturina di Calamari*

*Oyster, Red Prawn from Mazzara del Vallo, Irish Scampi, Smoked Tuna Carpaccio, Seafood Salad, Shrimp Tempura , Fried Calamari*

24

## TRIS DI TARTARE

*Tartare di tonno con salsa guacamole , tartare di scampo salsa alla senape e erba cipollina, tartare gambero rosso di mazzara del vallo con crema di limone salato*

*Tuna tartare with guacamole sauce, scampi tartare with mustard and chive sauce, red prawn tartare from Mazzara del Vallo with salted lemon cream*

18

## CARPACCIO DI MANZO

*Carpaccio Di Manzo , Polvere di lattuga, Zenzero, Frutto della Passione, Salicornia, Insalata Riccia Rossa, Olio EVO*

*Beef Carpaccio, Lettuce Powder, Ginger, Passion Fruit, Salicornia, Red Curly Lettuce, EVO Oil*

16

## BATTUTA DI FASSONA

*Battuta di fassona piemontese al coltello, tartufo nero, crumble di nocciole, salsa al parmigiano, fiori di cappero e riduzione di aceto balsamico*

*Knife-cut Piedmontese Fassona tartare, black truffle, hazelnut crumble, parmesan sauce, caper flowers and balsamic vinegar reduction*

21

## PINZIMONIO DI VERDURE

*Verdure del nostro orto in salsa caesar e tarallone alla napoletana*

*Vegetables from our garden in Caesar sauce and Neapolitan tarallone*

14

# PRIMI

## **RISOTTO AL BURRO AFFUMICATO E SUGO D' ARROSTO**

*Riso acquerello 5 anni, Burro Normandia e sugo d' arrosto*  
*5 year old watercolor rice, Normandy butter and roast gravy*



18

## **TAGLIOLINI AL POLPO**

*Taglioni all' uovo, pomodoro san Marzano, polpo del mediterraneo e le sue erbe*  
*Egg tagliolini, San Marzano tomatoes, Mediterranean octopus and its herbs*

20

## **PASTA MISTA CON CREMA AL TARTUFO E OSTRICA**

*Pasta mista, cannellellini infuso di ostriche e crema al tartufo nero di Norcia*  
*Mixed pasta, oyster-infused cannellellini and Norcia black truffle cream*

22

## **CAPELLINI DEGLI DEI**

*Capellini d'angelo, mantecati aglio olio e acciughe, polvere di peperone Crusco, Julienne di Friggitelli*  
*caviaie di storione*

*Angel hair pasta, creamed with garlic, oil and anchovies, Crusco pepper powder, Julienne of Friggitelli*  
*sturgeon caviar*

20

## **LASAGNETTA DI VERDURE**

*Lasagnetta di verdure e salsa di parmigiano*  
*Vegetable Lasagna with Parmesan Sauce*

18

# SECONDI

## **COTOLETTA DI TONNO ALLA MILANESE**

*Trancio di tonno rosso glassato in emulsione di nocciole e colatura di alici cotto alla brace in pane panko con patate schiacciate*

*Slice of red tuna glazed in hazelnut emulsion and anchovy sauce, grilled in panko bread with crushed potatoes*

24

## **TENTACOLI DI POLPO ALLA DIAVOLA**

*Polpo del mediterraneo cotto sui carboni, riduzione di pomodorini all'orientale su letto di purè di patate e funghi*

*Mediterranean octopus cooked on coals, oriental cherry tomato reduction on a bed of mashed potatoes and mushrooms*

22

## **SPIEDO DI MANZO FOIS-GRAS**

*Controfiletto marinato, fois gras al naturale, salsa all'italiana e carote al curry*

*Marinated sirloin, natural foie gras, Italian sauce and carrots with curry*

24

## **ROAST BEEF ALLA SENAPE**

*Roast beef in dressing alla senape e cavolo nero cotto in aglio e olio*

*Roast beef in mustard dressing and black cabbage cooked in garlic and oil*

18

## **ORTO DEGLI DEI**

*Composizione di verdure stagionali cotte e crude in diverse lavorazioni e sapori*

*Composition of seasonal vegetables cooked and raw in different preparations and flavors*

16

# DOLCI

## **DEIMISU**

Tiramisu' fatto in casa con showcooking al tavolo  
Homemade tiramisu with show cooking at the table

10

## **PANNA COTTA AL LIME E CIOCCOLATO**

lime and chocolate panna cotta

8

## **CROSTATA CREMA PASTICCERA E FICHI**

custard and fig tart

8

## **TARTUFO DI PIZZO**

Pizzo Truffle Ice Cream chocolate and hazelnut

8

**DEI**

**MILANO**

*[www.deibistrot.com](http://www.deibistrot.com)*