

MARBLE & JUNGLE

M I L A N O



M e n ù

ANTIPASTI

CAPELANTE PIASTRATE SU CREMA DI
PEPERONE E CIPOLLA ALL'AGRO E PEPERONI
VERDI DOLCI 15,00

TARTARE DI MANZO, ZABAIONE SALATO,
PIOPPINI TRIFOLATI E MAIONESE AL MISO 16,00

CARCIOFO PIASTRATO, CRUMBLE DI FARRO,
FONDUTA DI PECORINO E EMULSIONE AL
PREZZEMOLO 11,00

TARTARE DI SALMONE, ANETO, SALSA
AIOLI E PERLAGE DI TARTUFO 16,00

LINGUA BRASATA CON BATTUTO VERDE E
MARMELLATA DI MANDARINO 12,00

PRIMI

TAGLIATELLA ALL'UOVO CON RAGÙ
D'AGNELLO, SPUMA DI ERBORINATO DI
CAPRA E CIPS DI CARCIOFI 16,00

VELLUTATA DI ZUCCA, CREMA DI
STRACCIATELLA E PERLAGE DI BASILICO 16,00

PACCHERO CON BURRATA, GOTA DI
MONTALCINO E PEPE IN GRANI 17,00

RISOTTO MANTECATO IN CREMA DI
MELANZANA, FONDUTA DI RICOTTA
SALATA, DRESSING DI POMODORO E PESTO
DISIDRATATO 14,00

SECONDI

PANCIA DI MAIALINO COTTO A BASSA TEMPERATURA, CHUTNEY DI PERE E FRIGGITELLO AL SALTO	17,00
--	-------

TAGLIATA DI SALMONE IN CROSTA DI SEMI DI LINO GUACAMOLE E TERIYAKI	25,00
---	-------

GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL BARBERA CON MILLEFOGLIE DI PATATE ALLE ERBE	22,00
--	-------

POLPO SU CREMA DI ZUCCA, CAVOLO IN DUE CONSISTENZE, POMODORI CONFIT	24,00
--	-------

DOLCI

TIRAMISÙ	6,00
----------	------

CHEESE CAKE FRUTTI ROSSI / CIOCCOLATO	7,00
---------------------------------------	------

CROSTATA CON NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E MELE VERDE MARINATE AL LIMONE	8,00
--	------

MARBLE & JUNGLE

MILANO

