



uovo di seppia Milano

Bistrot by Pino Cuttaia

Antipasti - Starter 26€

"Bruschetta non Bruschetta" 20€
"Bruschetta not Bruschetta"

Macco di Fave con gnocchetti di seppia
Broad beans Macco and cuttlefish gnocchetti

La Parmigiana
Parmigiana style aubergine

Battutino di gambero rosso e maionese di bottarga 28€
Red Prawn Battutino with tuna roe mayonnaise

Pesce spada alla ghiotta 28€
Ghiotta style swordfish

Polpo allo spiedo 28€
Spiedo style Octopus

Il nostro Antipasto
Our Starter

Primi - Main Courses 28€

La "Fuori Norma"
Our "Fuori Norma"

Risotto allo scampo
Langoustine style risotto

Linguine al nero di seppia
Squid black linguine

Tortello di mare
Seafood Tortello

"Il primo dello Chef"
"The Chef's first course"

Secondi - Second Course 32€

Tataki sicano
Sican tataki

Spatola croccante in salsa cipollata
Crispy spatula fish in red onion sauce

I due Baccalà
The two Cod

Calamaro ripieno e salsa verde
Stuffed squid in green sauce

Il "Fuori Carta"
"Our second course"

Dolci - Desserts 12€

La nuova cassata
The new Cassata

Cornucopia di cialda di cannolo e ricotta di Passalacqua
Cornucopia" of cannoli wafer and Passalacqua ricotta cheese

Cre moso al Gianduia e lamponi
Gianduia style cream and fresh raspberry

Mela e Caramello
Apple and Caramel

Gelato al Gusto 10€
icecream

"Lo Chef propone "
"Our dessert"

Acqua, pane e servizio **5€**
Service and bread