



uovodiseppia

MILANO

Uovodiseppia, un progetto sostenibile.

Ho imparato che la sostenibilità è un insieme di abitudini e tradizioni, di antichi mestieri e gesti familiari tramandati nel tempo. Promuoverla significa immergersi in una realtà ricca di sfumature che contribuisce a definire l'identità di un territorio.

Credo che oggi, l'ambasciatore privilegiato di un mondo sostenibile non possa che essere il cuoco, ultimo interprete di una complessa filiera di mestieri e custode della responsabilità verso i saperi e i sapori racchiusi in ogni piatto.

Essere sostenibile, per me, significa onorare le variegate possibilità offerte dalla natura e dai suoi doni, attraverso un lavoro che rispetta la cultura del luogo e le tradizioni. Questa convinzione ispira il mio rapporto con il mare che considero al pari di un meraviglioso orto. Dai suoi frutti trovano nutrimento chi li pesca, chi li compra, chi li trasforma e chi li esalta nel piatto.

Uovodiseppia sostiene la sostenibilità e la biodiversità. Non è un gioco di parole, ma uso consapevole degli ingredienti che potrete assaggiare nel massimo della loro espressione, semplicemente perché stagionali.

Sedendovi alla nostra tavola, contribuite a questo processo, il cui obiettivo finale è restituire all'uomo il suo giusto posto nell'ambiente, riconciliando il suo rapporto con il tempo, la cultura e la natura.

A voi, il nostro più grande ringraziamento per aver scelto di sostenerci.



uovodi**seppia**

MILANO

Antipasti

Starter

Macco di fave con gnocchetti di ricotta ^{1,7}
Broad beans Macco and ricotta cheese gnocchetti
€ 17.00

La nostra Parmigiana ⁷
Our Parmigiana
€ 18.00

Tiepido di mare ⁴
Lukewarm of sea
€ 22.00

Manzo alla Pizzaiola ⁷
Pizzaiola style beef
€ 19.00

Baccalà mantecato e chips di panelle ^{4,}
Creamed cod and chickpeas "panelle"
€ 19.00



uovodi**seppia**

MILANO

Primi
Main Courses

Minestra di pesce ^{2,4}

Seafood pasta soup

€ 24.00

Calamarata con ragù di salsiccia dei Nebrodi e bietoline ^{1,9}

Calamarata pasta with Nebrodi sausage ragù and chards

€ 22.00

Spaghetto "Vicidomini" alle sarde ^{1,4,8}

"Vicidomini" spaghetti with sardine sauce

€ 22.00

Risotto carciofi, limone e salsa di acciughe ^{1,4}

Artichokes risotto with lemon and anchioves sauce

€ 24.00

Bavette al nero di seppia e ricotta salata al forno ^{1,7,13}

Bavette pasta in a rich squid ink sauce and ricotta cheese

€ 28.00



uovodi**seppia**

MILANO

Secondi

Second Courses

Baccalà, ceci e cozze ^{1, 4, 14}

Cod, chickpeas, and mussels

€ 26.00

Brasato di Capocollo dei Nebrodi al Nero d'Avola e contorno di stagione ⁹

Braised Nebrodi pork neck in Nero d'Avola wine with seasonal side

€ 29.00

Pescato del giorno in finta brace ^{4, 7, 13}

Mock-grilled fish of the day

€ 30.00

Spigola in crosta di sale e insalatina di arancia ^{3, 4}

Salt-crusted Sea bass with orange salad

€ 32.00

Uova biologiche in camicia, piselli, patate e bottarga di tonno rosso ^{3, 4, 7}

Organic poached eggs with peas, potatoes and bottarga

€ 22.00



uovodiseppia

MILANO


Contorni

Side dishes

9€

 Giardiniera di verdure di stagione ¹⁴
Giardiniera style vegetables

 Purea di patate ⁷
Potatoes purea

 Il nostro Orto
Seasonal vegetables



uovodi**seppia**

MILANO

DESSERTS

Dessert

Cornucopia di cialda di cannolo e ricotta di Passalacqua^{1, 3, 7, 8, 14}
Cornucopia of cannoli wafer and Passalacqua ricotta cheese

€ 12.00

Il nostro Babà^{1, 7, 14}

Our Baba

€ 10.00

La nuova Cassata^{3, 7, 8, 14}

The new Cassata

€ 10.00

Profiteroles al pistacchio^{1, 7, 8}
Profiteroles & Pistacchio Cream

€ 10.00

Frutta fresca di stagione

Seasonal fruit

€ 10.00

GELATO^{3, 7, 8}

Icecream

10 €

accompagnato dalla nostra brioche con il tupper

Icecream and sicilian brioche



uovodi**seppia**

MILANO

*Uovo di seppia opera nel rispetto dei ritmi della natura e valorizza la biodiversità del territorio:
l'attenzione alla stagionalità è rigorosa, le materie prime provengono da presidi Slowfood
e i prodotti ittici da pesca sostenibile.*

*Promuoviamo le produzioni locali, come il maialino nero dei Nebrodi,
i formaggi dell'azienda Passalacqua, la fava larga di Leonforte e molti altri.*

*Siamo per un'alimentazione sana, che nutre corpo e mente
in un equilibrio armonico e responsabile.*

*Uovo di seppia operates in respect of the rhythms of nature and enhances the biodiversity
of the territory: attention to seasonality is rigorous, raw materials come from Slow Food
presidia and seafood products from sustainable fishing.*

*We promote local productions, such as the black pig of the Nebrodi,
the cheeses of the Passalacqua company, the large fava bean of Leonforte and many others.*

*We are for a healthy diet that nourishes both body and mind
in a harmonious and responsible balance.*



uovodi seppia

MILANO

ALLERGENI

allergens

1. Cereali contenenti glutine - 1. Cereals containing gluten
2. Crostacei -2. Shellfish
3. Uova - 3. Eggs
4. Pesce - 4. Fish
5. Arachidi - 5. Peanuts
6. Soia - 6. Soya
7. Latte - 7. Milk
8. Frutta a guscio - 8. Nuts
9. Sedano - 9. Celery
10. Senape - 10. Mustard
11. Semi di sesamo - 11. Sesame seeds
12. Lupini - 12. Lupins
13. Molluschi - 13. Molluscs
14. Anidride solforosa e solfiti - 14. Sulphur dioxide and sulphites

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al nostro personale che provvederà a fornire adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

In case of allergies and/or food intolerances, please contact our staff who you will provide all the information on our food and drinks.

Possibilità di avere il piatto in versione Vegetariana, chiedere al personale
Ask to the staff for dishes in Vegetarian version

Pane e servizio

Service and bread

4€

Il nostro chef utilizza pesce fresco di prima qualità proveniente da fornitori di fiducia selezionatissimi che praticano pesca etica e totalmente tracciabile. In mancanza del prodotto fresco, utilizziamo pesce congelato di altissima qualità.

Alcuni prodotti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura

(Ai sensi del reg. Ce 852/04). L'elenco completo degli allergeni presenti nel nostro menu è disponibile nel nostro locale.



free wi-fi