



uovodi **seppia**
Milano

Antipasti - Starter

23€

Pizzaiola di mare all'affumicatura di pigna
Sea "pizzaiola" pine cone smoking

Macco di piselli con gnocchetti di calamaro
Cream of peas with squid gnocchi

Tonno e conserva
Tuna and conserve

Battutino di gambero rosso con olio agli agrumi e maionese di bottarga
Minced red shrimp with citrus oil and tuna roe mayonnaise

26€

La parmigiana del giorno dopo
The next day "Parmigiana"

21€

Come se fosse un foie gras
Like a foie gras

18€

Primi - Main Courses

24€

Spaghettoni con genovese di tonno
Spaghetti with tuna ragout

Risotto con tenerume, cozze e salsa di acciughe
Risotto with "tenerume", mussels and anchovy sauce

Cannolo di melanzana in pasta croccante
Eggplant cannoli

Linguine aglio, olio e vongole
Linguine with garlic, oil and clams

Mezze maniche con Sfincione di mare
Pasta with sea "sfincione"

Pasta con Tuma, pepe e bottarga
Pasta with Tuma cheese, pepper and botargo



uovodi**seppia**
Milano

Secondi - Second Course

32€

Calamaro in finta brace

Mock-grilled squid

Falsomagro di vitellina

Veal "Falsomagro"

Polpo a "strascinasale" con alloro

Octopus in "strascinasale" with bay leaf

Pancetta di Nero dei Nebrodi laccata al miele

Honey lacquered black pig of Nebrodi

Filetto di orata spadellato agli aromi

Sea bream with aromas

Dolci - Desserts

12€

Crème brûlée al pistacchio

Pistachio Crème brûlée

Come se fosse un babbà

Like a "babbà"

La nuova cassata

The new sicilian "cassata"

Caldo e freddo di cioccolato

Hot and cold chocolate pie

Cornucopia di cialda di cannolo e ricotta di Passalacqua

Cornucopia of sicilian cannolo with Passalacqua ricotta cheese

Tortino di mele glassato

Frosted apple pie