



uovodi**seppia**  
Milano

### **Antipasti - Starter**

**26€**

Sole e vento

*Sun and wind*

La parmigiana del giorno dopo

*The next day "Parmigiana"*

Macco di piselli con gnocchetti di calamaro

*Pea cream*

Tonno di spada

*Swordfish tuna*

Battutino di gambero rosso con olio agli agrumi e maionese di bottarga

28€

*Minced red shrimp with citrus oil and tuna roe mayonnaise*

Tiepido di mare

28€

*Warm of sea*

Uovo e bottarga

24€

*Egg and roe*

### **Primi - Main Courses**

**28€**

Il nostro spaghetti al pomodoro

*Our spaghetti with tomato sauce*

Arancino al ragù di triglia

*Arancino with mullet ragout*

Cacio, pepe e bottarga

*Cacio, pepe and roe*

Spaghettone con genovese di tonno

*Spaghettone with tuna genovese*

Pasta, minestra, pesci e crostacei

*Fish and pasta soup*



uovodi**seppia**  
Milano

## **Secondi - Second Course**

**32€**

Tataki sicano

*Sican tataki*

Calamaro in finta brace

*Mock-grilled squid*

Orata spadellata

*Seared sea bream*

Polpo a strascinasale

*Octopus in "strascinasale"*

Pancetta di maialino Nero dei Nebrodi

*Nebrodi black pig bacon*

## **Dolci - Desserts**

**12€**

La nuova cassata

*The new "Cassata"*

Millefoglie con crema e lamponi

*"Millefoglie" with cream and raspberries*

Tiramisù

*"Tiramisù"*

Cornucopia di cialda di cannolo e ricotta di Passalacqua

*"Cornucopia" of cannoli wafer and Passalacqua ricotta cheese*

Caldo e freddo di cioccolato

*Hot and cold chocolate*

Semifreddo di frutta

*Fruit parfait*