



uovodi**seppia**
Milano

Antipasti - Starter

26€

Sole e vento

Sun and wind

Macco di Fave con gnocchetti di calamaro

Broad beans Macco and squid gnocchetti

Baccalà affumicato alla Pizzaiola

Pizzaiola style smoked cod

Battutino di gambero rosso e maionese di bottarga

28€

Red Prawn Battutino with tuna roe mayonnaise

Tiepido di mare

28€

Sea warm

Uovo e bottarga

24€

Egg and Tuna roe

Primi - Main Courses

28€

Il nostro spaghetti al pomodoro

Our spaghetti with tomato sauce

Risotto al ragù di triglia

Mullet ragout risotto

Pasta con le sarde

Pasta with sardines

Linguine al nero di seppia

Cuttlefish black ink Linguine

Pasta, minestra, pesce e crostacei

Seafood, fish and pasta soup





uovodi**seppia**
Milano

Secondi - Second Course

32€

Tataki sicano

Sican tataki

Calamaro in finta brace

Mock-grilled squid

Spigola in crosta di sale con insalatina di arancia

Salt crusted Sea bass with sicilian orange salad

Capocollo di maialino Nero dei Nebrodi

Nebrodi black pig Capocollo

Cappello del prete al Nero d'Avola

Nero d'Avola top blade steak

Dolci - Desserts

12€

La nuova cassata

The new Cassata

Millefoglie

Millefoglie

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

Gelo al Mandarino

Mandarin frost

Gelato al Gusto

icecream

10€



ARIOSTO
SOCIAL CLUB
MILANO

• Alcuni prodotti sono soggetti ad un processo di abbattimento

Acqua, pane e servizio
Service and bread

4€