



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

La Parmigiana
Parmigiana style aubergine

Spatola alla Beccafico
Beccafico style paddlefish
28€

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

“Il nostro Antipasto”
“Our Starter”



uovodi**seppia**
Milano

Primi
Main Courses
28€

Il nostropaghetto al pomodoro
Our spaghetti with tomato sauce

Risotto al Gambero rosso
Red prawn risotto

Pasta con le sarde
Pasta with sardines

Raviolo di Genovese di tonno
Genovese sauce style raviolo

“Il primo dello Chef”
“The Chef's first course”



uovodi**seppia**
Milano

Secondi **Second Course**

32€

Baccalà alla Pizzaiola
Pizzaiola style Cod

Calamaro in finta brace
Mock-grilled squid

Tataki sikano
Sikan tataki

Pancetta di maialino Nero dei Nebrodi
Nebrodi black pig bacon

Il "Fuori Carta"
"Our second course"

Contorni **Side dishes**

8€

Caponata croccante
Crispy "Caponata"

Il nostro "Orto"
Our "Vegetables"



ARIOSTO
SOCIAL CLUB
MILANO



uovodi**seppia**
Milano

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

Caldo e freddo di cioccolato

Hot and cold chocolate

Mela e Caramello

Apple and Caramel

Gelato al Gusto

Icecream

10€

"Lo Chef propone"

"Our dessert"



ARIOSTO
SOCIAL CLUB
MILANO