



# uovo di seppia Milano

# Bistrot by Pino Cuttaia

<b>Antipasti - Starter</b>	<b>26€</b>
L'idea di "Pane Cunzatu" <i>"Pane Cunzatu" bread</i>	
Macco di Fave con gnocchetti di seppia <i>Broad beans Macco and cuttlefish gnocchetti</i>	
La Parmigiana <i>Parmigiana style aubergine</i>	
Battutino di gambero rosso e maionese di bottarga <i>Red Prawn Battutino with tuna roe mayonnaise</i>	28€
Seppioline e ... <i>Cuttlefish and ...</i>	28€
Il nostro Antipasto <i>Our Starter</i>	
<b>Primi - Main Courses</b>	<b>28€</b>
La "Fuori Norma" <i>Our "Fuori Norma"</i>	
Risotto al gambero rosso <i>Red prawn risotto</i>	
Pasta con le sarde <i>Pasta with sardines</i>	
Raviolo di ricotta e "ragù della domenica" <i>"Sunday ragù" sauce style ricotta cheese</i>	
"Il primo dello Chef" <i>"The Chef's first course"</i>	
<b>Secondi - Second Course</b>	<b>32€</b>
Tataki sicano <i>Sican tataki</i>	
Cernia in finta brace <i>Mock-grilled grouper</i>	
Ricotta in carrozza <i>Carrozza style ricotta cheese</i>	26€
"Falsomagro" <i>"Falsomagro" style beef rolls</i>	
Il "Fuori Carta" <i>"Our second course"</i>	
<b>Dolci - Desserts</b>	<b>12€</b>
La nuova cassata <i>The new Cassata</i>	
Cornucopia di cialda di cannolo e ricotta di Passalacqua <i>Cornucopia" of cannoli wafer and Passalacqua ricotta cheese</i>	
Caldo e freddo di cioccolato <i>Hot and cold chocolate</i>	
Mela e Caramello <i>Apple and Caramel</i>	
Gelato al Gusto <i>icecream</i>	10€
"Lo Chef propone " <i>"Our dessert"</i>	