



uovodiseppia

MILANO

## Menù Uovodiseppia - Tasting menu

Benvenuto e bollicina

Macco di fave con gnocchetti di seppia  
*Broad beans cream with cuttlefish "gnocchetti"*

“Tiepido di mare”  
*“Tiepido di mare” style fish*

Risotto al gambero rosso  
*Red prawn risotto*

Tataki Sikano  
*Sikan tataki*

Cornucopia di cialda di cannolo e ricotta di “Passalacqua”  
*Cornucopia of cannoli wafer and “Passalacqua” ricotta cheese*

125€

|                        |   |      |
|------------------------|---|------|
| <b>Menù Cenacolo:</b>  | Macco , Risotto o Tataki Sikano , Cornucopia di cannolo<br><i>Broad beans cream , Risotto or Tataki Sikano , Cornucopia</i>   | 85€  |
| <b>Menu Ariosto :</b>  | Macco , Risotto , Tataki Sikano , Cornucopia di cannolo<br><i>Broad beans cream , Risotto , Tataki , Cornucopi</i>  | 105€ |
| <b>Il vegetariano:</b> | Macco , La Parmigiana , Spaghetto al pomodoro , Ricotta in Carrozza<br><i>Broad beans cream , La Parmigiana , Spaghetti with tomato sauce<br/>Carrozza style ricotta cheese</i> | 75€  |

Abbinamento tre calici a scelta del sommelier  
*Three glasses of wine pairing*

35€

Acqua, pane e servizio  
*Water and bread*

Il menù è servito unicamente se scelto da tutto il tavolo  
*The menu is for the whole table*