



OTTAGONO

restaurant & lounge



"Auguro ai miei ospiti che quest'incontro possa essere ricordato come un'Esperienza unica".

"I wish to my guests that this meeting could be remembered as an unique Experience"

◆ *Tasting Menu* ◆

Calamaro scottato con salsa dolce piccante e purea di melanzane affumicate
Roasted squids with sweet-spicy sauce and mashed eggplant

Tagliolini freschi allecime di rapa con astice canadese
Tagliolini herbs and saffron flavoured and rock lobster

Sgombro con brunoise di peperoni alla menta
e crema di finocchio all'anice stellato
*Sauteed mackerel with mint bell peppers brunoise
and fennel cream star anise flavoured*

Semisfera di cioccolato, crema mascarpone al baileys,
zucchero filato e salsa inglese
*Chocolate half-sphere with Baileys mascarpone cream,
cotton candy and English sauce*

Caffè e Friandises

€ 85,00 bevande escluse - beverage not included

*il menu degustazione è disponibile dalle 19.00 alle 22.00
per un minimo di due persone
the tasting menu is available from 19pm to 22pm
minimum for two people*

ANTIPASTI - STARTERS

Calamaro scottato con salsa dolce piccante
e purea di melanzane affumicate
Roasted squids with spicy-sweet sauce
and mashed eggplant 22

Fonduta di bitto con nido di patate,
spuma di uovo e guanciaie toscano
Bitto fondue with potatoes,
egg froth and cheek pork 20

Tartare di manzo "Ridings reserve" con crema di burrata,
pesto di rucola e salsa alle acciughe del Cantabrico
Riding Reserve beef tartare, with soft burrata cheese,
arugola pesto and Cantabrian sea anchovies sauce 26

Gamberi viola di San Teodoro con tarassaco
ricotta di capra e pomodoro datterino confit
San Teodoro's purple shrimps with tarassaco,
goat ricotta cheese and datterino tomato 28

Cinque passi nel bosco...
Five steps in the wood... 28

Tartufo bianco
White truffle al gr € 9

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Risotto alla parmigina profumato al timo 18
Parmigiana risotto thyme flavoured

Tagliolini freschi alle cime di rapa con astice canadese 28
Homemade tagliolini with turnip tops and canadian rock lobster

Malfatti di ricotta con funghi porcini alla nepitella 25
Ricotta cheese dumpling with porcini mushrooms and catmint

Casoncelli di brasato con vellutata di taleggio, 22
radicchio trevisano e crumble di olive taggiasche
Casoncelli filled with braised beef, taleggio cheese sauce,
red chicory and black olive's crumble

Spaghetti al pomodoro appeso con olio al basilco 20
Sautéed spaghetti with tomato sauce, basil oil,

Tartufo bianco al gr € 9
White truffle

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Tagliata di tonno rosso con bieta rossa e tapenade di olive nere 28
Sliced red tuna with beetroot and mashed black olives

Sgombro scottato con brunoise di peperoni alla mentuccia 24
e crema di finocchio all'anice stellato
Sautéed mackerel with mint bell peppers brunoise
and fennel cream star anise flavoured

Composizione di pesci con cime di rapa, 36
crostini di pane e polvere di agrumi
Fish composition with turnip tops,
bread croutons and citrus powder

Guancia di vitello con crema di cavolfiori al rafano, 30
cipollotto caramellato e granella di nocciole
Braised veal cheek with cauliflower cream horseradish flavoured,
caramelized spring onion and hazelnuts grains

Filetto di manzo scottato con spuma di patate ratte 34
e finferli profumati alle erbe
Sautéed beef fillet with mashed potatoes
and chanterelles mushrooms herbs flavoured

Tartufo bianco al gr € 9
White truffle

DOLCI - DESSERT

Semisfera di cioccolato con crema mascarpone al Baileys 14
zucchero filato e salsa inglese

Chocolate half-sphere with Baileys mascarpone cream,
cotton candy and english sauce

Semifreddo di fichi con salsa ai lamponi ed elisir Gambrinus 14
Figs parfait with raspberry sauce and Gambrinus elisir

Pavlova scomposta con frutti di bosco 14
Pavlova meringue with wild berries sauce

Eclair allo zafferano e nocciola 14
Saffron and hazelnut eclair

Frutti di bosco con sorbetto al limone 16
Wild berries with lemon sorbet

I sorbetti: fragola, lampone, limone, mango 8
Sorbet: strawberry, lemon, raspberry, mango

I gelati: cioccolato, vaniglia, nocciola, fiordilatte 8
Ice Cream: chocolate, vanilla, hazelnut, milk cream



CONTATTI - CONTACTS

Via Silvio Pellico VIII - 20121 - Milano
ORARIO Dalle 7 alle 23 - TEL. +39 02 89058297
E-MAIL ottagono@townhousegalleria.com