

THE
MAN
ZONI
MILANO

Executive Chef
Luca Antonio Quarni

MENU DEGUSTAZIONE € 140 BEVANDE ESCLUSE
TASTING MENU € 140 DRINKS NOT INCLUDED

Tartare di tonno rosso, avocado e salsa ponzu. ** all 1,4,6,12.
Red tuna tartare with avocado and ponzu sauce.

Parmigiana di melanzane soffice. all. 7.
Creamed eggplant parmigiana

Vitello tonnato e capperi in fiore. all. 4,5,8,11.
Veal with tuna sauce and capers.

Tagliolini al nero di seppia, gamberi e zucchine in fiore. * all. 2,3,4,14.
Fresh tagliolini pasta in squid ink with prawns and baby zucchini.

Fusillone all'amatriciana. all. 1,7.
Fusilli pasta in amatriciana sauce.

Polpo arrosto, crema di broccolo romanesco e peperone crusco. ** all. 4,14.
Crispy octopus, creamed romanesco and crumbled crusco peppers.

Galletto disossato al mattone con peperoni. all. 5,8,11.
Grilled boneless cockerel with bell peppers.

Millefoglie alla crema pasticcera e fragole. all. 1,7.
Millefoglie layered cake with custard cream and strawberries.

Cannolo siciliano. all. 1,5,7,8,11.
Sicilian cannolo.

Degustazione vini in abbinamento € 70
Paired wine tasting € 70

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo.

ANTIPASTI APPETIZERS

- Tartare di tonno rosso, avocado e salsa ponzu. ** all 1,4,6,12. € 28
Red tuna tartare with avocado and ponzu sauce.
- Baccalà mantecato alla veneziana. * all. 1,4,7. € 22
Baccala creamed with potatoes and milk.
- Tartare di salmone, mango, alghe wakame e maionese agli agrumi. ** all. 3,4,5,8,11. € 24
Salmon tartare with mango, wakame and citrus mayonnaise.
- Prosciutto San Daniele, bufala e gnocco fritto. all. 1,5,7,8,11. € 30
Aged San Daniele ham, buffalo mozzarella and fried dumpling.
- Battuta di manzo tradizionale. all. 10. € 26
Steak tartare dressed with EVOO, salt, pepper, Dijon.
- Vitello tonnato e capperi in fiore. all. 4,5,8,11. € 24
Veal with tuna sauce and capers.
- Zucchini ripiena arrosto, menta e crema di pecorino. all. 1,3,7. € 20
Heirloom round zucchini stuffed and roasted, with pecorino cheese cream and mint.
- Parmigiana di melanzane croccante. all. 5,7,8,11. € 20
Classic eggplant parmigiana.

PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

- Spaghettoni con vongole veraci e bottarga. all. 1,4,14 € 32
Thick spaghetti with clams and mullet roe.
- Tagliolini al nero di seppia, gamberi e zucchine in fiore. * all. 2,3,4,14. € 28
Fresh tagliolini pasta in squid ink with prawns and baby zucchini.
- Risotto "Pozzi Riserva" alla milanese e midollo scottato. all. 7,9 € 26
Traditional Milanese saffron risotto and seared marrow.
- Spaghettoni al pomodoro fresco e basilico. all. 1 € 22
Thick spaghetti in fresh tomato sauce with basil.
- Fusillone all'amatriciana. all. 1,7. € 24
Fusilli pasta in amatriciana sauce.

Le paste secche sono di produzione Barilla Al Bronzo
Dried pastas are made Barilla Al Bronzo



Tutte le paste fresche sono di nostra produzione
All fresh pastas are made in-house

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Catalana di polpo, gamberi e seppie. ** all. 2,12,14. <i>Catalana salad with octopus, red prawns, and cuttlefish.</i>	€ 38
Polpo arrosto, crema di broccolo romanesco e peperone crusco. ** all. 4,14. <i>Crispy octopus, creamed romanesco and crumbled crusco peppers.</i>	€ 36
Branzino all'acqua pazza. * all. 4,5,8,11. <i>Sea bass steamed in white wine sauce with tomatoes, potatoes and olives.</i>	€ 42
Cotoletta alla milanese con patate arrosto. all. 1,3,5,8,11. <i>Traditional Milanese veal cutlet with roasted potatoes.</i>	€ 40
Filetto di manzo, funghi finferli e rosti di patate. all. 9. <i>Beef fillet with chanterelle mushrooms and potato rosti.</i>	€ 42
Galletto disossato al mattone con peperoni. all. 5,8,11. <i>Grilled boneless cockerel with bell peppers.</i>	€ 32

CONTORNI SIDE DISHES

Funghi trifolati. <i>Sautéed mushrooms.</i>	€ 15
Patate novelle arrosto. <i>Roasted baby potatoes.</i>	€ 10
Bieta A.O.P. <i>Swiss chard sauteed with evoo, garlic and chili.</i>	€ 10
Insalata mista. <i>Mixed seasonal salad.</i>	€ 10

FORMAGGI E CONFETTURE

Selezione di formaggi , marmellate di stagione e miele. Per 2 Persone all. 7. <i>Selection of cheeses with seasonal jams, and honey. For 2 People</i>	€ 30
--	------

COPERTO / 5 €

COVER CHARGE / 5 €

** ALIMENTO SOTTOPOSTO AD ABBATTITURA A TERMINI DI LEGGE.

* ALIMENTO SURGELATO ALL'ORIGINE.

ALL.: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14. ALLERGENI DA TABELLA REGOLAMENTO 1169/2011.

POSSIBILI ALLERGENI CONTENUTI NELLE PREPARAZIONI

- 1 / Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni.
- 2 / Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 / Uova e prodotti a base di uova.
- 4 / Pesce e prodotti a base di pesce (tranne la gelatina o la colla di pesce usate come supporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra e nel vino).
- 5 / Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 / Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni.
- 7 / Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).
- 8 / Frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni).
- 9 / Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 / Senape e prodotti a base di senape.
- 11 / Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12 / Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg. per chilo o per litro.
- 13 / Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 / Molluschi e prodotti a base di molluschi.

** Alimento sottoposto ad abbattitura a termini di legge.

* Alimento congelato a bordo dell' imbarcazione di pesca.

All.: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14. Allergeni da tabella regolamento 1169/2011.

