

L'impronta di
Roberto Conti



- Liquid pizza
- Parmesan, raspberry and caviar
- Abalone, miso, lime and seaweed
 - Oyster and shallot
 - Butter escalope
- Sweetbread, langoustine and sauerkraut
 - Penne pasta with cream and salmon
 - Rice, lemon and snails
- Cod, pepper and bagna cauda
 - Pigeon in tarte tatin
- Bufalo cheese and capper
 - Seiche suzette

Euro 160,00

Twelve-course tasting menu

The tasting, for its complexity, it is intended for whole table

*Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del Manuale HACCP
Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione
che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio*

IL RISTORANTE
TRUSSARDI ALLA SCALA

Non Solo Innovazione
Ma Anche Tradizione

Creamed cod-fish

Raw beef with "tonnata" sauce

Spaghetto with cacio cheese, pepper and sea urchins

Cube of veal in Milanese style

Chocolate profiteroles

€ 140,00

Tasting menu, due to its complexity, is for the whole table

*Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del Manuale HACCP
Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione
che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio*

IL RISTORANTE
TRUSSARDI ALLA SCALA

STARTER

Selection of seasonal fruit and vegetables	€ 25,00
Caramelized red prawn, foie gras and barbecue sauce	€ 39,00
Scallops, mushrooms and "Bra" sausage	€ 35,00
Quail breast and leg, roquefort cheese and pumpkin	€ 32,00

PASTA and RISOTTO

Risotto marinara's style	€ 27,00
Spaghetto, ajo, ojo and raw langoustine	€ 28,00
Grilled gnocchi, sage, butter and mullet roe	€ 32,00
Deer lasagna, apple and cardamom	€ 31,00

SIGNATURE CHEF

Spaghetto with cacio cheese, black pepper and sea urchins	€ 34,00
---	---------

*Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del Manuale HACCP
Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione
che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio*

IL RISTORANTE
TRUSSARDI ALLA SCALA

FISH MAIN COURSES

Black cod and seaweed salad	€ 35,00
Barbecue Breton lobster and mushrooms	€ 55,00
Red mullet, fish soup and spices	€ 40,00
Sea bass in crust of salt, fish emulsion and Jerusalem artichoke	€ 45,00

MEAT MAIN COURSES

Roasted suckling pig in sweet and sour and smoked potato	€ 35,00
Lamb, white carrot and caviar	€ 38,00

SIGNATURE CHEF

Veal cutlet Milanese	€ 55,00
----------------------	---------

FROM THE GRILL

Meats according to the selection of the day

GAME

Hare to royale	€ 50,00
Smoked roe deer, oyster and Pomegranate	€ 40,00

*Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del Manuale HACCP
Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione
che verrà fornita, a richiesta dal personale in sala.*

IL RISTORANTE
TRUSSARDI ALLA SCALA

DESSERT

<i>Bread and Grape</i> (Grape bread, sponge cake, whole grain bread ice cream)	€ 21,00
<i>Passion and chocolate</i> (Chocolate biscuits, chocolate and nuts creamy with passion fruit)	€ 22,00
<i>Pumpkin soufflé</i> (pumpkin soufflé with ginger ice cream)	€ 26,00
<i>Tangerine</i> (Creamy tangerine with pistachio ice cream)	€ 23,00