

IL RISTORANTE
TRUSSARDI ALLA SCALA

Non Solo Innovazione
Ma Anche Tradizione

Creamed cod-fish

Raw beef with "tonnata" sauce

Risotto in Milanese style with caramelized wagyu

Cube of veal in Milanese style

Chocolate profiteroles

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
Fish Crudité selection (served in two times)	€ 50.00
Scallops, almond cream, broad beans and enoky mushrooms	€ 27.00
Foie Gras Terrine , loquats and green apple	€ 32.00

PASTA and RISOTTO

Conchiglioni with spinach and lard	€ 25.00
Langoustine Raviolo in guazzetto	€ 28.00
Risotto alla Milanese, quail and wild hops	€ 32.00
Cream of Sorana cannellini beans with pink prawn	€ 22.00

TRUSSARDI SIGNATURE

Spaghetto with cacio cheese, black pepper and sea urchins	€ 34.00
---	---------

IL RISTORANTE
TRUSSARDI ALLA SCALA

FISH MAIN COURSES

Black cod rhubarb and spring onion	€ 40.00
Blu lobster in Catalan style	€ 55.00
Sea bass in crust of salt with timut vegetables and terragon	€ 45.00
Monkfish, glasswort and meuniere sauce	€ 38.00

MEAT MAIN COURSES

Roasted suckling pig, carrot, ginger and tamarind	€ 30.00
Pigeon with turnips, beans and radishes	€ 40.00
Beef Fillet, baby lattuce and mustard	€ 45.00

FROM THE GRILL

Meats according to the selection of the day (market price by gr.)

TRUSSARDI SIGNATURE

Veal cutlet in Milanese style	€ 50.00
-------------------------------	---------

*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>Saint Honoré</i> (caramelized pastry, pastry cream, chocolate cream and bigné)	€ 20,00
<i>Flora</i> (hazelnut shortcrust, strawberry mousse, cardamom mousse)	€ 18,00
<i>Mandorle e Pistacchio</i> (pistacchio milky like, almond mousse and feuillantine)	€ 18,00
Ice Creams and Sorbets	€ 12,00

*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*