

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 25/02/2021, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/13-giugno>

## Utilities

**Mini kit forchetta e coltello** € 0,20

## Antipasti

**Capasante Crude con Salsa di Agrumi e Lime** € 28,00

**Caponata di melanzane** € 16,00

**Carpacci misti di spigola, tonno, orata e baccalà** € 28,00

**Carpaccio di spigola selvatica e scampi Marinati** € 30,00

**Carpaccio di tonno rosso e gamberi Sicilia marinati** € 28,00

**Fritto di 1 arancino al prosciutto, 4 panelle e 3 cazzilli** € 12,00

**Fritto di 1 arancino al ragu, 4 panelle e 3 cazzilli** € 12,00

**Gambero al Vapore** € 8,00

**Gambero alla Griglia** € 8,00

**Gambero Crudo** € 8,00

**Insalata di gamberi rossi e scampi alla catalana** € 28,00

**Insalata di mare tiepida con olio e limone** € 28,00

**Insalata di polpo e patate** € 26,00

**Insalata di tonno rosso alla pantasca** € 25,00

Insalata Novelli con tonno scottato, uova di quaglia, cipolline, capperi e pomodori essiccati

**Insalata mista di finocchio, arance e aringhe** € 16,00

**Insalata Mista di Foglioline** € 10,00

<b>Involtino di melanzane alla siciliana</b>	€ 20,00
<b>Parmigiana di melanzane</b>	€ 16,00
<b>Polipo Arostito su Crema di Patate al lime</b>	€ 26,00
<b>Sarde a beccafico</b>	€ 20,00
<b>Scampo alla Griglia</b>	€ 9,00
<b>Scampo crudo</b>	€ 9,00
<b>Tartar di Tonno Rosso con Mouse di Rafano</b> <small>Tartar di Tonno Rosso con Mouse di Rafano, Lamponi e Pistacchio di Bronte</small>	€ 30,00
<b>Tartar di Tonno Rosso Mediterraneo su Stracciatella di Bufala</b>	€ 28,00
<b>Trittico di tartar tonno, Spigola e Orata</b>	€ 30,00
<b>Verdure alla griglia con origano e foglie di menta</b>	€ 14,00

## Paste e risotti

<b>Bucatini con le sarde</b>	€ 18,00
<b>Bussiate con Ragù di Tonno IGT</b>	€ 18,00
<b>Calamarata con pesce spada melanzane e menta</b>	€ 18,00
<b>Maccheroncini alla Norma</b> <small>Con pomodoro, melanzane, ricotta stagionata 40/60 giorni presidio slow food Ragusa</small>	€ 18,00
<b>MMaccherone di Gragnano con Bottarga di Tonno Rosso</b>	€ 18,00
<b>Paccheri con 1/2 astice</b> <small>Pomodorini e capperi</small>	€ 30,00
<b>Pacchero con Granchio</b>	€ 28,00
<b>Pacchero con Tartar di Tonno Rosso IGT e Lime</b>	€ 26,00
<b>Ravioli d'astice con sugo di crostacei e finocchietto selvatico</b>	€ 30,00

<b>Reginetta con Alici e Muddica</b>	€ 18,00
<b>Risotto agli Agrumi Gamberi Rossi Zest al Lime</b>	€ 26,00
<b>Risotto al sugo di seppia nera</b>	€ 22,00
<b>Risotto con frutti di mare</b>	€ 30,00
<b>Spaghetti Vongole Pomodorini e Basilico</b>	€ 22,00

## Piatti di pesce

<b>Calamari Ripieni</b>	€ 28,00
<b>Catalana di Granchio Reale</b> 6 Tipi di Pomodorini (Torpedino, Camone, Costoluto, Fondanello ,Daterino Rosso, Datterino Giallo ) Asparagi di Mare , Cipolla Rossa di Tropea Marinata, Cristali di Sale Maldon	€ 45,00
<b>Cous Cous di pesce alla Trapanese</b> Con Filetti di Scorfano, Gallinella e Cernia	€ 45,00
<b>Filetti di cernia con vongole e verdure</b>	€ 35,00
<b>Fritto di calamari, gamberi e zucchine</b>	€ 28,00
<b>Gamberoni alla Mazarese con erbe aromatiche</b>	€ 35,00
<b>Gran misto di pesce alla griglia</b> Scampo, gamberoni, capasanta, calamari, triglie e pesce spada	€ 48,00
<b>Involtino di pesce spada alla griglia</b>	€ 30,00
<b>Orata "Nostrana" intera al sale grosso naturale</b>	€ 32,00
<b>Paella Gialla allo Zafferano della "Vucciria" con Frutti di Mare</b> Paella Gialla allo Zafferano della "Vucciria" con Frutti di Mare	€ 30,00
<b>Spigola " Nostrana " intera alla Siciliana con patate, pomodorini, capperi e olive.</b>	€ 35,00
<b>Tagliata di tonno arrostito " poco cotto "</b>	€ 38,00
<b>Tagliata di pesce spada all' Eoliana</b> Con patate, pomodorini, capperi e olive	€ 28,00

## Piatti di carne

---

<b>Cotoletta di Vitello alla Milanese</b>	€ 30,00
<b>Tagliata di Filetto di Carne</b>	€ 30,00

---

## Dolci

---

<b>Bianco mangiare</b> Budino alla panna cotta con miele e mandorle	€ 8,00
<b>Box (2 Cassatine + 2 Cannoli mignon )</b>	€ 17,00
<b>Cannolo alla siciliana</b>	€ 8,00
<b>Cassata classica (Trancio )</b>	€ 8,00
<b>Cassata Siciliana 1 KG</b>	€ 48,00
<b>Torta Formaggio con Frutti di Bosco</b>	€ 8,00
<b>Torte compleanno solo su Ordinanze</b> Torte Compleanno solo su Ordine 2 giorni Prima della Consegna 35.00 al KG	€ 35,00

---

## Bevande

---

<b>Acqua frizzante 50cl</b>	€ 1,50
<b>Acqua naturale 50cl</b>	€ 1,50
<b>Coca cola 22 cl</b> Bottiglia in vetro	€ 4,00
<b>Coca cola zero 22 cl</b> Bottiglia in vetro	€ 4,00

---

## Birre

---

<b>Icnusa non Filtrata 33cl</b>	€ 6,00
---------------------------------	--------

---

**Icnusa speciale 33 cl** € 5,00

**Messina 33 cl** € 5,00

**Moretti classica 33 cl** € 5,00

## Vini rossi

**" Mille Una Notte" Donna Fugata 2015 Sicilia** € 95,00

Nero d'Avola 13,5%vol Affinamento 14 mesi in barriques di rovere francese, 36 mesi in bottiglia Marsala (Tp)

**"Dos Tierras" Badalucco 2013 Sicilia** € 44,00

Nero D'avola E Tempranillo 14%Vol Petrosino (TP)

**"Fragore" Donna Fugata 2016 Sicilia** € 90,00

Nerello Mascalese 14,5%vol Marsala (TP)

**"Ghiaia Nera" Tascante 2016 Sicilia** € 36,00

Nerello Mascalese 100% 14%Vol Sclafani Bagni (PA)

**"Maria Costanza " G. Milazzo 2015 Sicilia** € 55,00

Nero D'avola 14%Vol Campobello di Licata ( AG)

**"Sinfonia di Rosso" Alessandro Viola 2016 Sicilia** € 40,00

Nerello Mascalese 13% vol Alcamo (Tp)

**"Sul Vulcano" Donna Fugata 2017 Sicilia** € 48,00

Nerello Mascalese 13,5%vol Marsala (Tp)

**\*\* Note di Rosso " Alessandro Viola** € 35,00

Nero D'avola 13.5%vol ALCAMO (TP) 2016 Vino Biologico

**Assaje " Capichera" 2016 Arzachena (AI)** € 70,00

Cannanau 14%vol

**Barolo " Ceretto" 2015** € 97,00

Nebbiolo 100% 13%vol

**Brunello di Montalcino "Biondi Santi " 2013** € 224,00

Sangiovese 14%vol

**Cabernet Sauvignon Cru "Candido di Liotta Michela"2015 Sicilia** € 45,00

Cabernet Sauvignon 14,5%vol

<b>Castello Solicchita "Castello Solicchita" 2011 Sicilia</b> Merlot Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon 14,5%vol	€ 49,00
<b>Castellosvevo " G. Milazzo" Sicilia</b> Nero d'Avola 13% vol Vino Biologico	€ 34,00
<b>Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G "Planeta" 2018 Sicilia</b> Nero D'Avola e Frappato 13% vol	€ 32,00
<b>Chianti Classico D.O.C.G "Castellare" Castellina in Chianti</b> Sangiovetto e Canaiolo 13.5%vol	€ 34,00
<b>Duca Enrico " Duca Salaparuta " 2012 Sicilia</b> Nero d'Avola 100% 13.5%vol Primo Nero D'Avola ad Entrare nel Olimpo dell'enologia mondiale	€ 75,00
<b>Etna Rosso "F. Tornatore" 2017 Sicilia</b> Nerello Mascalese e Nerello Cappuccino 14% vol 3 Bicchieri Gambero Rosso	€ 42,00
<b>Etna Rosso D.O.C "Terre Nere" 2017 Sicilia</b> Nerello Mascalese e Nerello Cappuccino 13.5%vol	€ 42,00
<b>Faro "Palari"2013 Sicilia</b> Nerello Mascalese Nerello Cappuccino 13.5%vol 3 Bicchieri Gambero Rosso	€ 72,00
<b>Gianbatistta Valli Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G"Feudi del Pisciotto" 2017 Sicilia</b> Nero d'Avola e Frappato 13,5%vol 3 Bicchieri Gambero Rosso	€ 35,00
<b>Hugonis "Rapitala" 2016 Sicilia</b> Cabernet Sauvignon e Nero d'Avola 14%vol	€ 48,00
<b>La Monaca "Salire dela Tour" 2017 Sicilia</b> Syrah 15%vol	€ 44,00
<b>Nernardina Nebbiolo d'Alba "Ceretto"2018 Alba</b> Nebbiolo 100% 13%vol Vino Biologico	€ 42,00
<b>Nuhar "Rapitala" Sicilia</b> Pinot Nero e Nero D'Avola 13.5% vol	€ 29,00
<b>Pinot Nero "Franz Haas" 2017 Montagna</b> Pinot Nero 100% 13,5%vol	€ 48,00
<b>Re Riccardo Gold " Bassoli Paolo"Modena</b> Lambrusco Rosso Frizzante 11%vol	€ 23,00

<b>Red Angel" Jerman" 2017 Friuli Isonzo</b> Pinot Nero 13%vol	€ 40,00
<b>Rossana dolcetto D'alba Ceretto Alba</b> Dolcetto 100% 13,5% vol	€ 27,00
<b>Rosso del Conte " Conte Tasca d'Almerita" 2013 Sicilia</b> Nero d'Avola e Perricone 14%vol	€ 88,00
<b>Rosso del Conte "Conte Tasca D'almerita 2011</b> Nero D'Avola, Perricone 14%vol	€ 98,00
<b>Rosso del Soprano " Palari" 2014 Sicilia</b> Nerello Mascalese, Nerello Cappuccino, Nocera e Galatena 13,5%vol	€ 55,00
<b>Sciaranera "Duca Salaparuta" Sicilia</b> Pinot Nero 100% 12,5%vol	€ 34,00
<b>Syrah "Feudo Principe di Butera" 2017 Sicilia</b> Syrah 100% 14%vol	€ 25,00
<b>Tancredi " Donna Fugata 2016 Sicilia</b> Nero d'Avola Cabernet Sauvignon Tanta 14% vol	€ 52,00
<b>Valentino "Feudi del Pisciotto" 2016 Sicilia</b> Merlot 14%vol	€ 34,00
<b>Versace "Feudi del Pisciotto" 2016 Sicilia</b> Nero d'Avola 100% 14%vol	€ 34,00

## Vini bianchi

<b>"Bianca di Valguarnera" 2015 Duca Salaparuta Sicilia</b> Inzolia 100% 13,5%vol	€ 75,00
<b>"Blange' " Ceretto Piemonte</b> Roero Arneis 13%Vol	€ 38,00
<b>"Carolina Marengo For Kisa" Feudi del Pisciotto Sicilia</b> Grillo 100% 13% vol	€ 44,00
<b>"Castellosvevo" Bianco G. MILAZZO Sicilia</b> Inzolia e Catarrato 12.5% vol Vino Biologico	€ 35,00

<b>"Catarratto '" Conte Tasca Almerita Sicilia</b>	€ 34,00
Greanico, Catarratto, Inzolia 12,5% Vol Sicilia	
<b>"Etna Bianco" Planeta Sicilia</b>	€ 45,00
Carricante 12.5% vol	
<b>"Guardalomu "Candido di Liotta Michella Sicilia</b>	€ 35,00
Grillo 13%vol Vino Biologico	
<b>"Inzolia " Candido di Liotta Michella Sicilia</b>	€ 32,00
Inzolia 100% 13%vol	
<b>"Kados" 2018 Duca Salaparuta Sicilia</b>	€ 34,00
Grillo 100% 13,5%vol	
<b>"Kolbenhof " Hofstatter Alto Adige</b>	€ 65,00
Gewurstraminer 14%Vol	
<b>"Leone" Conte Tasca Almerita Sicilia</b>	€ 24,00
Catarratto, Pinot Bianco e Sauvignon 12,5% vol	
<b>"Lighea" Donna Fugata Sicilia</b>	€ 25,00
Zibibbo 12.5% Vol	
<b>"Mucino " Candido Sicilia</b>	€ 36,00
Inzolia E Grillo 13% Vol Vino Biologico	
<b>Arneis Monteberlotto "Castello di Neive" Piemonte</b>	€ 36,00
Roero Arneis 13%vol	
<b>Chardonnay "Hartman Donà"Chermes Merano</b>	€ 55,00
Chardonnay 13%vol	
<b>Chardonnay 2017 Conte Tasca D'Almerita Sicilia</b>	€ 67,00
Chardonnay Cru Contrada San Lorenzo 12,5 % vol	
<b>Chardonnay Vie de Romains "Vie de Romains" Friuli Isonzo</b>	€ 50,00
Chardonnay 100% 14,5%vol	
<b>Claudy Bay " Claudy Bay" 2019 New Zealand</b>	€ 53,00
Sauvignon Blanc 13%vol	
<b>Diamond Collection 2Francis Coppola" 2017 USA</b>	€ 42,00
Chardonnay 13%vol	



<b>Gavi di Gavi "La Scolca"2019 Gavi (AL)</b> Cortese 12%vol	€ 59,00
<b>Gewustraminer " Hartman Donà" Cermes Merano (BZ)</b> Gewustraminer 100% 13.5% vol	€ 48,00
<b>Gris " Lis Neris " Friuli Isonzo</b> Pinot Grigio 100% 13.5%vol	€ 41,00
<b>Petit Manseng "Franz Haas" Montagna</b> Petit Manseng 100% 14.5%vol	€ 48,00
<b>Picol " Lis Neris" Friuli Isonzo</b> Sauvignon Blanc 12%vol	€ 55,00
<b>Riesling "DR.Loosen" 2018 Germania</b> Riesling Tradizionale con Residuo Zuccherini Naturali 8,5%vol	€ 42,00
<b>Riesling Dry " DR. Loosen" 2018 Germania</b> Riesling 12%vol	€ 42,00
<b>Rose di Rosa "G. Milazzo" Vino Frizzante</b> Vitigni Autoctoni 13%vol	€ 46,00
<b>San Vincenzo "Anselmi" Soave</b> Garganega,Chardonnay, Sauvignon 12.5%vol	€ 39,00
<b>Sanct Valentin Chardonnay " San Michael Appian " Alto Adige</b> Chardonnay 100% 14.5%vol	€ 65,00
<b>Sanct Valentin Gewustraminer "San Michael Appiano" Alto Adige</b> Gewustraminer 100% 14%vol	€ 69,00
<b>Schulthauer "San Michael Appiano" Alto Adige</b> Pinot Bianco 14%vol	€ 29,00
<b>Serro Cielo"Feudi di San Gregorio" Campania</b> Falanghina 13.5%vol	€ 29,00
<b>Vignavella " G. Milazzo Sicilia</b> Uva Bianca Siciliana Non Identificata 13.5% Vol	€ 32,00
<b>W Dreams "Jerman" 2017 Friuli Isonzo</b> Chardonnay 13,5%vol	€ 74,00

## Bollicine

<b>"Almerita Brut" Sicilia</b> Metodo Classico Chardonnay 100% 12.5% Vol	€ 65,00
<b>"Lanson Blak Label Brut" Champagne</b> Pinot Noir, Chardonnay E Pinot Meunier 12.5% Vol	€ 85,00
<b>Almerita Brut Rose "Tasca Almerita " 2015 Sicilia</b> Chardonnay e Pinot Nero 13.5%vol	€ 65,00
<b>Annamaria Clementi Vintage 2010 " Ca del Bosco "</b> Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero 12,5%vol	€ 215,00
<b>Bellavista Alma Brut " Bellavista"Franciacorta</b> Chardonnay e Pinot Nero 12,5%vol	€ 75,00
<b>Ca del Bosco D.O.C.G Cuv?e Prestige " Cadel Bosco" Franciacorta</b> Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero 12,5% vol	€ 55,00
<b>Ca del Bosco Vintage Collection Saten 2015" Ca del Bosco" Franciacorta</b> Chardonnay e Pinot Bianco 12.5%vol	€ 90,00
<b>Cartize Superiore " Foss Marai" Valdobbiadine</b> Glera 100% 11.5%vol	€ 65,00
<b>Dom Perignon Brut 2008-2009 "Moet&amp;Chandon" Chardonnay</b> Chardonnay e Pinot Noir 12,5% vol	€ 300,00
<b>Gosset Grande Reserve " Gosset" Champagne</b> Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier 12%vol	€ 136,00
<b>Grand Blanc Millesime 2009 " Philipponat" Champagne</b> Chardonnay 12%vol	€ 169,00
<b>Jolie " Firriato" Sicilia</b> Grillo, Inzolia e Zibbibo 12.5%vol	€ 25,00
<b>Lanson Extra Age " Lanson" Champagne</b> Pinot Nero e Chardonnay 12.5%vol	€ 120,00
<b>Lanson Rose "Lanson " Champagne</b> Pinot Noir e Chardonnay 12,5%Vol	€ 99,00

<b>Laurent Perrier Rose Cuvée Brut "Laurent Perrier" Champagne</b>	€ 155,00
Pinot Noir 12%vol	
<b>Prosecco Extra Dry Strada Di Guia 109 " Foss Marai"</b>	€ 40,00
Glera 11% vol	
<b>Royale Réserve Brut 2015 "Philipponat "Champagne</b>	€ 110,00
Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier 12%vol	
<b>Royale Réserve Non Dose 2015 "Philipponat" Champagne</b>	€ 130,00
Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier 12%vol	
<b>Ruinart Brut Blanc de Blancs "Ruinart"</b>	€ 159,00
Chardonnay 100% 12,5% vol	
<b>Ruinart Brut NV "RUINART" Champagne</b>	€ 125,00
Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier 12.5%vol	
<b>Ruinart Rose Brut " Ruinart " Champagne</b>	€ 159,00
Pinot Noir e Chardonnay 12,5%vol	