

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 19/01/2019, 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/mercato-del-pesce>

LA CUCINA - SELEZIONE CAVIALE

- | | |
|---|----------------|
| Caviale Adamas Black 10 g
Caviale italiano da storione Acipenser Baerii, lavorato con il metodo tradizionale "Malossol". Grana media tra 2,5 e 3 mm. Colore dal grigio perla al grigio canna di fucile. Gusto morbido, sapore fine ed elegante. | € 30,00 |
| Caviale Adamas Black 30 g
Caviale italiano da storione Acipenser Baerii, lavorato con il metodo tradizionale "Malossol". Grana media tra 2,5 e 3 mm. Colore dal grigio perla al grigio canna di fucile. Gusto morbido, sapore fine ed elegante. | € 90,00 |

LA CUCINA - ANTIPASTI

- | | |
|--|----------------|
| Antipasto misto caldo del Mercato del Pesce
insalata di mare insalata di polipo arancino al ragu di totano capasanta | € 25,00 |
| Delicatezze dei nostri carpacci di pesce fresco, gambero rosso & scampo crudi
con condimento al mango | € 23,00 |
| Duetto di affumicati di spada e trota salmonata
con crudité di verdure croccanti al profumo di zenzero | € 19,00 |
| Il crudo reale: una selezione delle migliori prelibatezze crude dei mari | € 33,00 |
| Insalata di mare destrutturata | € 17,00 |
| La tartare di pesce fresco del giorno con condimento agrumato | € 19,00 |
| Medaglione di capesanta lardellata
con bacon su puntarelle croccanti e dressing di peperone giallo | € 19,00 |
| Moscardino in umido con crostini di polentina bianca | € 17,00 |
| Tentacolo di piovra sauté con patate americane, capperi fiore e pomodorini | € 17,00 |
| Trittico di tartare di pesce fresco del giorno, gambero rosso & scampo crudi
con citronette al lime | € 25,00 |

LA CUCINA - CRUDITE' & COQUILLAGES

Cannolicchio 1 pz	€ 2,50
Fasolaro 1pz	€ 2,50
Gambero rosso 1pz	€ 3,00
Ostrica Belon 1pz	€ 4,50
Ostrica Fin de Claire 1pz	€ 3,50
Ostriche Belon (6 pezzi)	€ 25,00
Ostriche Fin de Claire (6 pezzi)	€ 21,00
Plateau misto (12 pezzi)	€ 34,00
Plateau misto (12 pezzi) con mezzo astice	€ 52,00
Riccio di mare 1 pz	€ 3,50
Scampo 1pz	€ 3,50
Tartufo di mare 1 pz	€ 3,00

LA CUCINA - PRIMI

Bauletto al nero di seppia con farcia di branzino su vellutata di zafferano e rosette di broccoli	€ 22,00
Cavatelli con cozze, guanciaie e fagioli cannellini	€ 17,00
Linguina di Gragnano allo scoglio di Patti	€ 18,00
Linguina di Gragnano all'astice del Maine	€ 24,00
Minestra di fregola sarda con calamari, vongole veraci e punte di asparagi	€ 19,00
Pici freschi con totanetti e carciofi mantecati alla carbonara	€ 20,00

Risotto alla zucca, robiola fresca e scampi di Sicilia	€ 21,00
Spaghetto di Gragnano al pesto con vongola verace e bottarga di muggine di Sardegna	€ 18,00

LA CUCINA - SECONDI

Astice alla Mercato del Pesce con julienne di verdure di stagione	€ 22,00
Fritto misto agli umori del mare e dell'orto	€ 20,00
Gamberoni al sale 4 pz	€ 20,00
Gamberoni alla griglia 4 pz	€ 20,00
Gran misto di pescato a la plancha	€ 24,00
Guazzetto di ceci con baccalà cotto a bassa temperatura	€ 20,00
Il Caciucco del nostro chef toscano con crostoni di pane casereccio	€ 22,00
Pesce al sale	€ 20,00
Pesce alla griglia	€ 20,00
Sauté di filetto di pesce fresco del giorno con carciofi e patate	€ 24,00
Scampi reali al sale 4 pz	€ 30,00
Scampi reali alla griglia 4 pz	€ 30,00
Spiedino di rombo con verdure su patata schiacciata al limone	€ 26,00
Tataki di tonno pinna gialla in crosta di pistacchio con caponata di topinambur e fungo shiitake	€ 25,00

LA CUCINA - GLI ORTAGGI COME CONTORNI

Chips di patate fatte in casa	€ 5,00
-------------------------------	--------

Insalata di arancia, finocchio e noce	€ 8,00
Insalata mista	€ 7,00
Insalata verde	€ 7,00
Verdure di stagione alla griglia	€ 7,00

LA CUCINA - FRUTTA

Ananas	€ 7,00
---------------	--------

LA CUCINA - DOLCI

LA CUCINA - BEVANDE

Acqua minerale gassata 50 cl	€ 2,00
Acqua minerale naturale 50 cl	€ 2,00
Birra artigianale alcol 4,5° 33 cl	€ 5,00
Coca Cola lattina 33 cl	€ 3,00

LA CUCINA - VINI BIANCHI

PECORINO DIAMINE IGT	€ 14,90
CHARDONNAY CAMPEI VILLA	€ 17,90
FALANGHINA DEL SANNIO BIO DOC	€ 15,90
GAVI DOCG IL POGGIO CASCINA LA GHERSA	€ 19,90
GEWURZTRAMINER EN OPERE DOC	€ 18,90
GRECO DI TUFO VERSACRUM DOCG	€ 18,90

LE LUCREZIE IGT € 9,90

MULLER THURGAU DOC € 15,90

RIBOLLA GIALLA DOC - DRAGA € 21,90

SAUVIGNON SUDTIROLER € 27,90

VERMENTINO SARDEGNA DOC € 17,90

VINTAGE TUNINA IGT € 39,90

LA CUCINA - VINI ROSSI

LAGREIN DOC € 18,90

NERO D'AVOLA DRAGONARA DOC DE GREGORIO € 14,90

LA CUCINA - VINI ROSE'

CHIARETTO DEL GARDA DOC € 14,90

COTE PROVENCE ROSE' 2013 MOREUX € 17,90

LA CUCINA - VINI BOLLICINE ITALIANE

FRANCIACORTA SATEN DOCG € 37,90

PROSECCO DOC BIO € 14,90

SPUMANTE BRUT VERDICCHIO PODERE SANTA LUCIA € 17,90

LA CUCINA - CHAMPAGNE

CHAMPAGNE SALMON BRUT RESERVE € 47,90

CHAMPAGNE SALMON ROSE' € 51,90
