

A I S a n C r i s t o f o r o

M e n u

I crudi

Tartare di tonno con fragoline di bosco basilico e balsamico tradizionale. € 15.00

Scampi crudi pesca tardiva pepe verde e latte di mandorla € 16.00

Saòr di sgombro crudo con uvetta pinoli e cipolla rossa sfumata all'aceto € 14.00

Ostriche

Belon du belon € 3.50 ½ dozzina € 18.00

Fines de binic € 3.00 ½ dozzina € 15.00

Papillon € 2.50 ½ dozzina € 12.50

Tre crudi e tre ostriche € 25.00

Entrate

Cannoli di pasta fillo con mousse di gamberi rossi ricotta di bufala uova di balik e crema di peperoni € 13.00

Polpette di baccalà mantecato su crema di ceci e composta di pomodori € 14.00

Zuppetta di porcini con l'uovo di Parisi in camicia e tartufo nero € 15.00

Tortino di pan brioche ripieno di patè di fegatini di pollo e foie gras con cacao amaro e salsa d'anatra e albicocche € 16.00

Pasta e...

Ravioli ripieni di ciliegino confit con crema di burrata e schiuma basilico € 14.00

Spaghetti Senatore cappelli con aglio olio Pianogrillo e selezione di peperoncini € 13.00

Rigatoni al ragu di scorfano con olive bianche di gaeta mandorle e foie gras di scorfano € 16.00

Mezze maniche di farro con gamberi rossi porcini e pecorino romano € 15.00

Zuppa tiepida di fagioli con tonno crudo e cipollotto in tempura € 15.00

Pietanze

Tataki di tonno in crosta di erbe e spezie con spinaci sauté mais fresco e salsa di vitello e foie gras €22.00

Trancetto di scorfano, cotto sul suo fondo con scampi, e cicoria e pomodoro al forno €22.00

Filetto di merluzzo nero al cartoccio con pomodorini piccadilly chorizo e olive €22.00

Costolette d'agnello in crosta di pane e senape con "fasoi in tocio" peperoncino e menta €19.00

Pollo perniciato con fichi caramellati alle cinque spezie polenta croccante e salsa al melograno €18.00

Selezione di formaggi con confetture €15.00

Dolci €8.00

Crema brûlée al gorgonzola con gelato di pere al vino rosso

Pudding di riso e cocco con sorbetto di riso e mandorle

Gelato al vin santo con cantucci e salsa all'arancia

Marquise di cioccolato con gelato di banana split e banana croccante

Selezione di sorbetti

Degustazione euro 63 - Tre vini €7.00

Scampi crudi pesca tardiva pepe verde e mozzarella di bufala

Polpette di baccalà mantecato su crema di ceci e composta di pomodori

Zuppa tiepida di fagioli con tonno crudo e cipollotto in tempura

Spaghetti Senatore cappelli con aglio olio Pianogrillo e selezione di peperoncini

Filetto di merluzzo nero al cartoccio con pomodorini piccadilly chorizo e olive

Gelato al vin santo con cantucci e salsa all'arancia

Degustazione euro 48 - 3 vini €7.00

Zuppetta di porcini con l'uovo di Parisi in camicia e tartufo nero

Ravioli ripieni di ciliegino confit con crema di burrata e schiuma basilico

Costolette d'agnello in crosta di pane e senape con "fasoi in tocio" peperoncino e
menta

Marquise di cioccolato con gelato di banana split e banana croccante

Due piatti €34.00 - due vini €6.00

Spaghetti Senatore cappelli con aglio olio Pianogrillo e selezione di peperoncini

Pollo perniciato con fichi caramellati alle cinque spezie polenta croccante e salsa
al melograno

Un sorbetto

Al San Cristoforo

Via Lodovico il Moro 11 - 20143 Milano

tel. **02 89126060**