

da **Giulia**

Genuino, semplice e di tradizione

Piazza Antonio Gramsci, 3, 20149 Milano

Take away e consegna a domicilio.

Orario continuato dalle 11,00 alle 21,00.
Consegna a domicilio gratuita (minimo € 40)

MENU VALIDO DAL 01 GIUGNO 2020

Prenota al 02 36512177 o 351 8797885

Il crudo

Ostriche sempre vive	€ 3,50/cad	
Carpaccio di pesce spada o di tonno	€ 18,00	
Plateau di frutti di mare crudi: ostriche della Bretagna, ricci di mare, fasolari, cozze pelose, cappe ricce, cannolicchi, vongoloni veraci, taratuffi, ecc. Secondo disponibilità del mercato	€ 25,00	
Tartare di tonno con verdurine in brunoise, insalata mista, arance e limoni	€ 25,00	
Insalata di gambero rosso di Mazara del Vallo marinato alla catalana	€ 25,00	  
Piatto di crudo della Giulia: gamberi rossi e scampi di Mazara del Vallo, marinati alla catalana con tartare di tonno, su letto di insalata e agrumi	€ 35,00	   

Gli antipasti di mare

Zuppa di cozze o Cozze alla marinara	€ 10,00	 
Cozze al gratin	€ 12,00	  
Filetti di alici gratinati	€ 12,00	  
Carpaccio di polpo su rucoletta selvatica e pomodorini	€ 14,00	
Insalata di polpo con patate e sedano	€ 14,00	 
Sauté di cozze e vongole veraci	€ 15,00	 
Insalata di mare tiepida con olio e limone	€ 15,00	  
Piccoli polpi di scoglio su rucoletta selvatica, con pachino e pepe rosa	€ 18,00	
Antipasti misti della casa: tris di affumicati, insalata di polpo con patate e sedano, ciliegine di tonno in crosta di mais, alici marinate, involtini di melanzane Minimo per 2 persone. Prezzo a persona	€ 20,00	      

Gli antipasti di terra

Involtini e caponata di melanzane	€ 12,00	   
Prosciutto crudo di Parma con mozzarella	€ 13,00	 
Grigliata mista di verdure con scamorza	€ 15,00	

I primi piatti





pasta fresca fatta a mano con semole di grano antico, Senatore Cappelli, Tumminia di Castelvetrano, grano arso della Daunia, grano Madonie, Biancolilla, Mediterranea ed altri. Tutti biologici e moliti a pietra.

Pasta alla Norma (melanzane, pomodoro e ricotta infornata)	€ 12,00	  
Maccheroncini al ferretto con ragu di polpo di scoglio	€ 13,00	
Orecchiette con filetti di orata, asparagi e pomodorini	€ 13,00	 
Pasta con le sarde (bucatini) alla palermitana	€ 15,00	   
Spaghetti alla chitarra con vongole veraci e capugliato (pomodoro secco)	€ 15,00	   
Spaghetti allo scoglio (frutti di mare) Minimo per 2 persone. Prezzo a persona	€ 15,00	    
Risotto ai gamberi con zafferano e zucchine Minimo per 2 persone. Prezzo a persona	€ 15,00	 
Le busiate trapanesi di semola Tumminia di Castelvetrano al pesto di pistacchio di Bronte e bottarga di tonno	€ 18,00	   
Paccheri di Gragnano ripieni di pesce spada su vellutata di melanzane viola	€ 18,00	   


I secondi piatti di pesce

Sarde al beccafico	€ 16,00	
Gratin di totanetti con zucchine e carote	€ 16,00	
Involtini di pesce spada alla siciliana con insalata e concassé di pomodori	€ 16,00	
Filetto di orata croccante con verdure di stagione al profumo di timo	€ 16,00	
Parmigianina di tonno, zucchine e porro	€ 18,00	
Parmigianina di pesce spada e melanzane	€ 18,00	
Turbante di pesce spatola su misticanza con salsa di miele e arancia	€ 20,00	
Frittura mista di pesce Minimo per 2 persone. Prezzo a persona	€ 20,00	 
Orata all'acqua pazza con patate e pomodorini	€ 20,00	
Spigola intera spinata alla pugliese con patate olive capperi e pomodorino ciliegino Minimo per 2 persone. Prezzo a persona	€ 25,00	
Pesce spada panato al forno alla palermitana (leggera panatura aromatizzata)	€ 25,00	
Filetto di tonno in crosta di sesamo con verdure saltate	€ 25,00	
Gran misto di frutti di mare gratinati	€ 25,00	
Filetto di rombo chiodato in crosta di pistacchio di Bronte con rucola e pomodori	€ 25,00	
Filetto di San Pietro in crosta di pistacchio di Bronte con rucola e pomodori	€ 30,00	






















Il pesce e i crostacei alla griglia

Pesce alla griglia o al sale A seconda del mercato	€ 7,00/etto	
Trancio di pesce spada alla griglia con verdure di stagione	€ 25,00	
Scamponi del mediterraneo di Mazara del Vallo	€ 40,00	
Gambero rosso del mediterraneo di Mazara del Vallo	€ 40,00	












I secondi piatti di carne

Insalata di filetto di manzo su misticanza di insalata di stagione e salsa vinaigrette	€ 18,00	
Filetto di manzo alla griglia con verdure e patate	€ 25,00	

I dessert fatti in casa

Cassata siciliana	€ 7,00	  
Cannolo siciliano riempito al momento con ricotta fresca di Castelvetro	€ 7,00	  
Millefoglie fatta al momento con crema chantilly e fragole fresche	€ 7,00	  
Tiramisù classico o al pistacchio di Bronte	€ 7,00	  
Torta di mele calda con panna liquida o pallina di gelato alla vaniglia	€ 7,00	  
Biancomangiare al latte di mandorla con crema di sottobosco	€ 7,00	 
Etna imbiancato in eruzione	€ 10,00	   

I sorbetti e i gelati mantecati

Semifreddo alla mandorla e torroncino	€ 7,00	  
Semifreddo all'arancia con scaglie di mandorla	€ 7,00	  
Semifreddo al pistacchio di Bronte	€ 7,00	  
Sorbetto artigianale alla frutta di stagione	€ 7,00	
Coppa di gelato mantecato	€ 7,00	 
Frutta fresca di stagione	s.q.	

- Alcuni prodotti non reperibili freschi potrebbero essere congelati. Sarà nostra cura informarvi.
- Il pesce ad essere destinato ad essere mangiato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. In sintesi il prodotto viene abbattuto a -21° per 24 ore.

Legenda allergeni



GLUTINE



CROSTACEI



UOVA



PESCE



ARACHIDI



SOIA



LATTICINI



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



SOLFITI



SEMI DI SESAMO



MOLLUSCHI



LUPINI