

RISTORANTE
TRUSSARDI
giancarlo perbellini

CARTA

Due piatti 105 euro, tre piatti 125 euro (dessert incluso)

ANTIPASTI

Crostacei e molluschi “alla russa”
Tonno, pepe e porro
Insalata di calamari e vongole,
carciofo fondente
Animella, carota,
pesto di alghe e yogurt

PRIMI

Risotto mantecato alla zuppa di pesci e
olio al finocchchio
Gnocco di patate, patate e uova di tonno
Spaghetti, caciocavallo e cime di rapa
Ravioli di patata affumicata,
robiola, peperone e vino rosso

SECONDI

Capriolo, spinaci al bergamotto e
mousseline di castagne
Piccione, parmigiano e olio evo,
birra e scorzonera
Triglia, mandorle, finanziaria e olive taggiasche
Sogliola glassata al limone e spuma all’acciuga

DALLA TERRA*

Insalata “Margherita”
Scarola, olive e patate
Topinambur, liquirizia,
patata affumicata
Carciofo, broccolo fiolaro,
menta e olive taggiasche

XMILANO

125 euro

Cassœula Oggi
Riso, zafferano, ossobuco
La Milanese cotta & cruda®
Soufflé ghiacciato al panettone

DEGUSTAZIONE

140 euro

Crostacei e molluschi “alla russa”
Tonno, pepe e porro
Animella, carota, pesto di alghe e yogurt
Gnocco di patate, patate e uova di tonno
Piccione, parmigiano e olio evo, birra e scorzonera
Dolce “Alla Scala”

FORMAGGI

da 15 a 25 euro a persona

Selezione di tre, quattro, cinque formaggi
con pan tramvai, mostarde e confetture

I menù XMilano e Degustazione sono proposti per l’intero tavolo.

Per le proposte al calice, il nostro sommelier vi consiglierà quattro diverse selezioni di vini da 18, 24, 30 e 43 euro.

Coperto 5 euro, acqua 5 euro.

Alcuni piatti sono preparati con ingredienti che contengono prodotti allergici. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e all’origine degli alimenti.
I prodotti contrassegnati con * non contengono glutine, uova, latticini.

RISTORANTE
TRUSSARDI
giancarlo perbellini

À LA CARTE

Two dishes 105 euro, three dishes 125 euro (incl. dessert)

STARTERS

Russian style shellfish and mollusc

Tuna, pepper, leek

Calamari and clam salad,
melting artichoke

Sweetbread, carrot, seaweed pesto
and yogurt

MAINS

Fennel oil flavoured creamy fish risotto

Potato gnocchi, potatoes mousse,
tuna eggs curls

Spaghetti, caciocavallo cheese and
turnip tops

Smoked potato ravioli, robiola cheese,
pepper and red wine

Roe deer, bergamot flavoured spinach
and chestnut mousseline

Pigeon, parmesan cheese, evo oil,
beer, scorzonera

Red mullet, almonds, "finanziara" and
taggiasche olives

Lemon glazed sole and anchovy foam

SIDES FROM THE EARTH*

"Margherita" salad

Escarole, olives and potatoes

Topinambur, licorice,
smoked potato

Artichoke, fiolaro broccoli,
mint, taggiasca olives

XMILANO

125 euro

Cassœula Oggi

Saffron rice and ossobuco

La Milanese cotta & cruda®

Panettone flavoured frozen soufflé

TASTING MENU

140 euro

Russian style shellfish and mollusc

Tuna, pepper and leek

Sweetbread, carrot, seaweed pesto and yogurt

Potato gnocchi, potatoes mousse, tuna eggs curls

Pigeon, parmesan and evo oil, beer, scorzonera

"Alla Scala" dessert

CHEESES

from 15 to 25 euro per person

A choice of three, four or five types
of cheese served with Tramvai bread
and a selection of jams and preserves.

Tasting menu shall be chosen for all guests of the table.

Our sommelier will suggest four types of wine by the glass at 18, 24, 30 and 43 euro.

Service charge 5 euro pp, water 5 euro by the bottle.

Some dishes may contain allergens. Please feel free to ask our staff
for any information you may require.

Items marked with an * do not contain gluten, eggs and dairy products.