

procaccini
MILANO

MENÙ

procaccini
MILANO

by

Emin Haziri
Emin Haziri - Executive chef

DEGUSTAZIONE



MENÙ VEGETARIANO

Vegetarian menu

110 €

BENVENUTO DELLO CHEF

Chef's welcoming

ANTIPASTO

Appetizer

Patate, funghi e nasturzio

Potatoes, mushrooms and nasturtium herb



PRIMO

Entrée

Linguine di Pastificio Graziano, peperone crusco e melanzana affumicata

Graziano linguine, red "crusco" pepper chips and smoked eggplants



SECONDO

Main course

Melanzana, pomodoro e basilico

Eggplant, tomato and basil



PRE DESSERT

Pre dessert

DESSERT

Dessert

Banana, miso e bergamotto

Banana, miso and bergamot

Piccola pasticceria

Petit patisserie

MENÙ CLASSICO

Classic menu

130 €

BENVENUTO DELLO CHEF

Chef's welcoming

ANTIPASTO

Appetizer

Carpaccio di polpo, polpo arrostito e riduzione di polpo

Sliced raw octopus, roasted octopus and octopus deep sauce



PRIMO

Entrée

Linguina di Pastificio Graziano con lumache di mare, wakame e pepe di Sichuan

Graziano linguine, sea snail, wakame and Sichuan pepper



SECONDO

Main course

Baccala, trippa di baccala e cipolla affumicata

Black cod, cod tripe and smoked onion



PRE DESSERT

Pre dessert

DESSERT

Dessert

Fragola, lampone, rosa e acetosella

Strawberry, raspberry, rose and wood sorrel herb

Piccola pasticceria

Petit patisserie

VIAGGIO DELLO CHEF

Chef's experience

165 €

BENVENUTO DELLO CHEF

Chef's welcoming

ANTIPASTI

Appetizers

Scampo, miele, fave e piselli

Prawn, honey, fava bean and peas



Sgombro, barbabietola, yogurt e ristretto di pollo

Mackerel, red beet, yogurt and chicken deep souce



PRIMI

Entrée

Raviolo ripieno di anatra, fegato d'oca e lampone

Handmade raviolo stuffed with duck, goos foie gras and raspberry



Spaghetto di Pastificio Graziano, anguilla affumicata, scarola, limone salato e quinoa

Graziano Spaghetti smoked eel, escarole, salted lemon and quinoa



SECONDI

Main course

Maialino croccante, carota, zenzero e curcuma

Crispy baby pork with carrots, ginger and turmeric



PRE DESSERT

Pre dessert

DESSERT

Dessert

Cioccolato, Grue di cacao e nocciola

Chocolate, cocoa crumble and heazelnuts



Piccola pasticceria

Petit patisserie



WINE PAIRING

Abbinamento al vegetariano 50€
Vegetarian wine pairing

Quattro calici 60€
Four glasses

Sei calici 90€
Six glasses

Legenda allergeni

Allergen legend

Glutine / Gluten

Latte / Milk

Sedano / Celery

Molluschi / Sea Food

Pesce / Fish

Molluschi / Shellfish

Uova / Egg

Frutta a guscio / Nuts

In caso di intolleranze o allergie si prega di rivolgersi al personale di sala / If you have any intolerances or allergies, please contact the staff