

procaccini
MILANO

MENÙ ALLA CARTA

by

Emin Haziri

Emin Haziri - Executive chef

Sfizi dello chef

Ostrica alla milanese (2 pz) 12 €



Acciughe del cantabrico con burro francese, alga e sale maldon 11 €



Tacos tartare di manzo senape in grani e germoglio di pisello (2 pz) 9 €

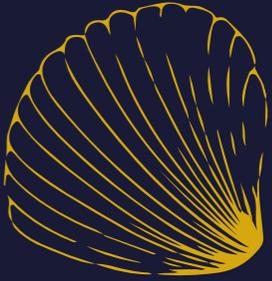


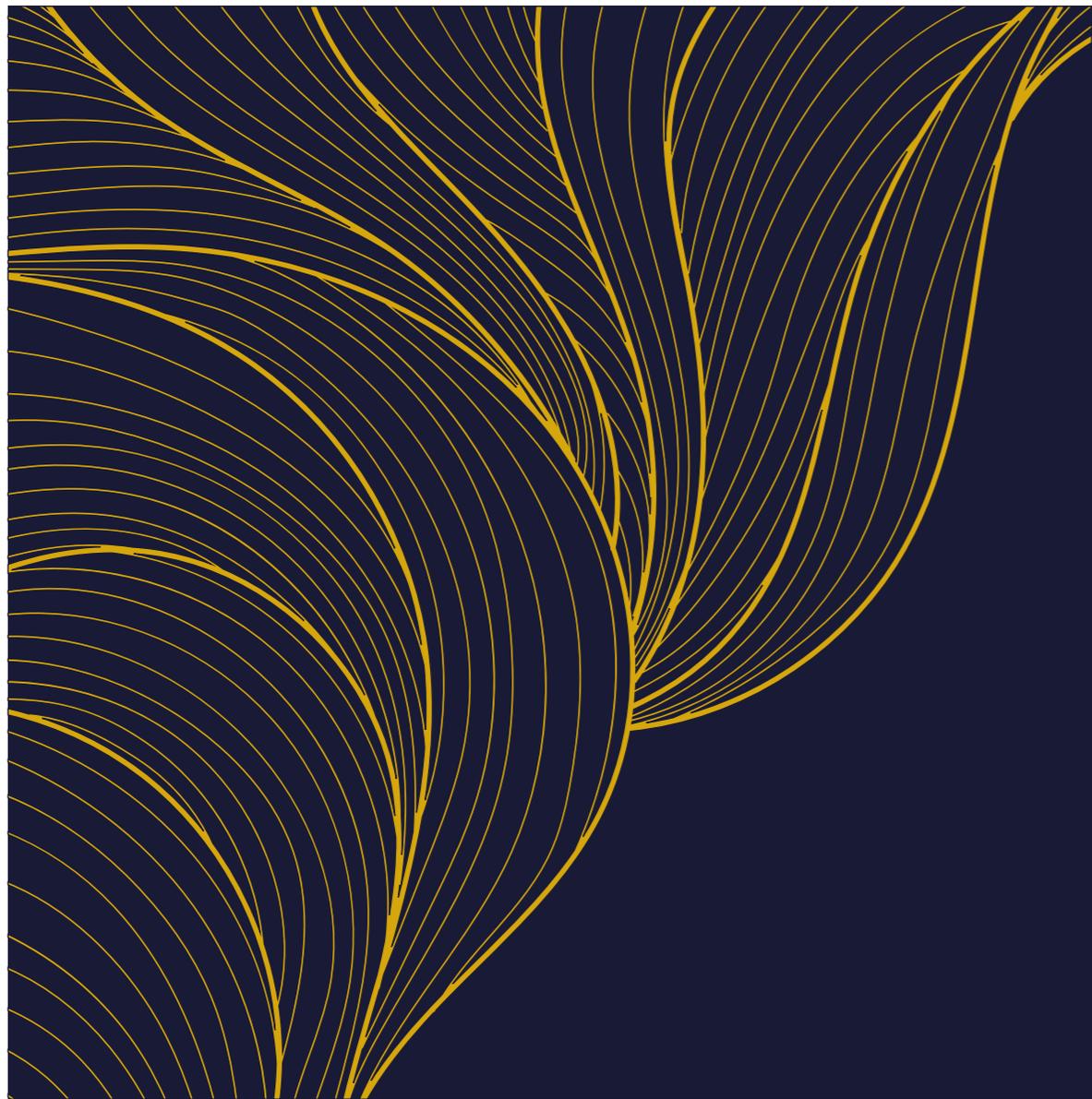
Mini tost di triglia (1 pz) e maionese di bottarga 15 €





**Cruditè
&
Caviali**





Cruditè



Procaccini Experience

Capesante al naturale con fichi e miele di castagna
Ostriche, salsa d'ostrica, foglia d'ostrica e mela verde
Gamberi rossi di Mazara, bisque al dragoncello e polvere di gambero
Scampi di Mazara, bisque, salsa al frutto della passione e germoglio di Pisello
Tartare di tonno rosso, fondo di vitello, capperi e bottarga
Prosciutto cotto di Wagyu e capesante crude
Tartare di ricciola, pizzaiola gialla, zucchine alla scapece e Buerre Blanc

95 €

Plateau di frutti al naturale

2 Gamberi di Mazara, 2 Scampi, 2 Ricci di mare, 6 Ostriche, 1 Capasanta,
1 mini-tartare, 1 mini-carpaccio

60 €

Plateau di Crostacei

2 Gamberi di Mazara rosso, 2 Gamberi Viola di Mazara, 2 Scampi,
½ Aragosta

85 €

La nostra Selezione di Ostriche

cad

Gillardeau

7 €

Sardegna

6 €

Aggiungi o componi il tuo plateau

cad

cad

Gambero di Sicilia rosso

8 €

Scampo di Sicilia

8 €

Gambero Viola

7 €

Capasanta

7 €

Riccio

5 €

Tartare tonno

8 €

Ostrica Gillardeau

7 €

Tartare di Ricciola

8 €

Ostrica Sardegna

6 €



Crudité

Caviare



MASTER SELECTION:

Descrizione: Caviare di storione bianco (*Acipenser transmontanus*),

siberiano (*Acipenser baerii*) o danubiano (*Acipenser gueldenstaedtii*)

Dimensioni: ø fino a 2,5 mm

Colore: uova di colore a matrice marrone o grigia (a seconda delle specie di storione selezionata)

Gusto: delicato

10 g 60 €

30 g 150 €

Accompagnati da chips di patata, blinis, creme freche ed erba cipollina

ROYAL:

Descrizione: Caviare di storione bianco (*Acipenser transmontanus*)

Dimensioni: ø fino a 3,5 mm

Colore: uova di colore a matrice grigia

Gusto: molto delicato

10 g 60 €

30 g 150 €

Accompagnati da chips di patata, blinis, creme freche ed erba cipollina

PROCACCINI SPECIAL

*Accompagnati da chips di patata, blinis, creme freche, erba cipollina, **plin di anatra e foie gras***

10 g 90€

30 g 180€

50 g 240 €



Antipasti

Patate, funghi e nasturzio	26 €
 	
Carpaccio di polpo, polpo arrostito e riduzione di polpo	31 €
 	
Sgombro, barbabietola, yogurt e ristretto di pollo	26 €
  	
Capesante al naturale, fichi e miele di castagne	24 €
	
Ostriche (4 pz), salsa d'ostrica, foglia d'ostrica e mela verde	35 €
	
Gamberi rossi di Mazara, bisque al dragoncello e polvere di gambero	26 €
 	
Scampi di Mazara, bisque, salsa al frutto della passione e germoglio di pisello	24 €
	
Tartare di tonno rosso, fondo di vitello, capperi e bottarga	30 €
  	
Prosciutto cotto di Wagyu e capesante crude (3 pz)	27 €
	
Tartare di ricciola, pizzaiola gialla, zucchine alla scapece e Buerre Blanc	28 €
 	
Catalana di gamberi rossi di Mazara	35 €
	
Tartare di manzo, lampone e fondo di vitello	25 €
Carpaccio di carne, germoglio e parmigiano	27 €
	

Primi

Linguina di Pastificio Graziano, peperone crusco e melanzana affumicata 25 €



Linguina di Pastificio Graziano con lumache di mare, wakame e pepe di Sichuan 30 €



Raviolo ripieno all'anatra, fegato d'oca e lampone 25 €



Spaghetto di Pastificio Graziano, anguilla affumicata, scarola, limone salato e quinoa 23 €



Linguine di Pastificio Graziano, aragosta e salsa champagne 35 €



Spaghetto di Pastificio Graziano, aglio nero fermentato e bottarga di muggine 20 €



Riso Carnaroli, burro affumicato, ostrica e limone salato 25 €



Secondi

Melanzana, pomodoro e basilico 21 €



Baccala, trippa di baccala e cipolla affumicata 33 €



Maialino croccante, carota, zenzero e curcuma 25 €



Aragosta, miele, miso e salsa champagne 40 €



Branzino, alghe e vongole 27 €



Ribeye di wagyu all'etto 65€
Kagoshima - Miyazaki marezzatura A5

Costata di manzo prussiana dry aged (30 giorni) al Kg 95€

Il pescato del giorno, frutti di mare e crostacei alla griglia



Tutti i nostri secondi sono accompagnati dai loro contorni

In caso di intolleranze o allergie si prega di rivolgersi al personale di sala

Legenda allergeni



Glutine



Latte



Sedano



Crostacei



Pesce



Molluschi



Uova

Alcuni prodotti potrebbe essere congelati all'origine a seconda della disponibilità

