



procaccini

MILANO

A LA CARTE

MENÙ ALLA CARTA

by

Emin Haziri

Emin Haziri - Executive chef

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

Legenda allergeni

- Glutine
- Latte
- Sedano
- Frutta a guscio

- | | |
|-----------|----------|
| Crostacei | Arachidi |
| Pesce | Soia |
| Molluschi | Senape |
| Uova | Sesamo |
| Solfitti | Lupini |

* Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine a seconda della disponibilità.

ANTIPASTI

Patate, funghi e nasturzio 27 €



Carpaccio di polpo, polpo arrostito
e riduzione di polpo *



Sgombro, barbabietola, yogurt
e ristretto di pollo*



Capesante al naturale, crema di cavolfiore
e cavolfiore in agrodolce *



Ostriche (3 pz), salsa d'ostrica,
foglia d'ostrica e mela verde



Carciofo alla brace, prezzemolo e zafferano



Animella, nocciola, ricci di mare e pomodoro



Prosciutto cotto di Wagyu
e capesante crude *



Aggiunta di **tartufo pregiato**

disponibile in base alla stagionalità

€ chiedere al
personale di sala



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 crudité

2 Gamberi di Mazara, 2 Scampi, 2 Ricci di mare, 6 Ostriche, 1 Capasanta,

1 mini-tartare, 1 mini-carpaccio

85 €

Plateau di Crostacei

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

130 €

Aggiungi o componi il tuo plateau

	cad		cad
<i>Gambero di Sicilia rosso *</i>	12 €	<i>Scampo di Sicilia *</i>	12 €
<i>Gambero Viola *</i>	10 €	<i>Capasanta *</i>	9 €
<i>Ostrica Gillardeau</i>	12 €	<i>Ricci di mare</i>	9 €
<i>Ostrica Sardegna</i>	10 €		



CAVIALE

MASTER SELECTION:

Descrizione: Caviale 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

ROYAL:

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

Dimensioni: ø fino a 3,5 mm

Colore: uova di colore a matrice grigia

Gusto: molto delicato

10 g 70 €

30 g 160 €

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

PROCACCINI SPECIAL

Caviale a scelta accompagnato da chips di patata, blinis, creme freche, erba cipollina, **plin di anatra e foie gras**

10 g 95€

30 g 190€

50 g 260 €



PRIMI

Raviolo ripieno all'anatra, fegato d'oca e lampone 32 €



Spaghetto di Pastificio Graziano, anguilla affumicata, cime di rapa, limone salato e quinoa 32 €



Linguine di Pastificio Graziano, aragosta e salsa champagne 38 €



Riso Carnaroli, burro affumicato, ostrica e limone salato 38 €



SECONDI

Tutti i nostri secondi sono accompagnati dai loro contorni

Baccala, trippa di baccala e cipolla affumicata * 35 €



Maialino croccante, carota, zenzero e curcuma 35 €



Aragosta, miele, miso e salsa champagne * 44 €



Branzino, alghe e vongole * 34 €



Melanzana, pomodoro e basilico 28 €



Aggiunta di **tartufo pregiato**
disponibile in base alla stagionalità

€ chiedere al
personale di sala

DOLCI

Banana, miso e bergamotto 23 €



Pera, limone e camomilla 23 €



Cioccolato, gruè di Cacao e nocciola 23 €



Fragola, lampone, rosa e acetosella 26 €



Selezione di formaggi dal carrello
accompagnato dalle nostre confetture
28 €



Abbinamento birre
OLTRE Birra Artigianale Doppio Malto 50 12 €
SYBARYS Birra Artigianale Saison 50 12 €



Abbinamento vini
Donnafugata "Ben Rye" 14 €
Castello della Sala "Muffato della Sala" 18 €
Poderi L. Einaudi Barolo 12 €
Anselimi 18 €
Chateau Les Justices Sauternes 20 €
Barolo chinato 16 €
Poggio al Tesoro Teos Petit Manseng 18 €
Saracco moscato d'autunno 10 €
Sella e Mosca Anghelu Ruju 18 €
PX 20 €
Torcolato 18 €





procaccini

MILANO

TRADIZIONE

SAPORI DI UNA VOLTA...

ANTIPASTI

Scampi di Mazara, bisque,
salsa al frutto della passione e germoglio di pisello* 28 €



Gamberi rossi di Mazara, bisque al dragoncello
e polvere di gambero * 26 €



Tartare di tonno rosso, fondo di vitello, capperi
e bottarga / o al naturale * 32 €



Tartare di ricciola, pizzaiola gialla,
zucchine alla scapece e Buerre Blanc / o al naturale * 30 €



Catalana di gamberi rossi di Mazara
rivisitata dallo chef* 35 €



Tartare di manzo, lampone e fondo di vitello 28 €



Carpaccio di carne, germoglio e parmigiano 27 €



La Caprese italiana rivisitata dallo chef 28 €



La bruschetta italiana rivisitata dallo chef 26 €



... EMOZIONI DI OGGI.

PRIMI

Carbondoro. La carbonara vista dallo chef con carbocrema d'oro 70 €



La Cacio e Pepe. Linguina di Pastificio Graziano cacio e pepe di Sichuan 32 €



Spaghetto al pomodoro. Spaghetto di Pastificio Graziano, con diverse qualità e consistenze dei nostri pomodori 28 €



Risotto alla milanese. Rivisitato dallo chef con zafferano, pistilli di zafferano pregiato e fondo di vitello 35 €



Aggiunta di **tartufo pregiato**

disponibile in base alla stagionalità

€ chiedere al personale di sala



SECONDI

Tutti i nostri secondi sono accompagnati
dai loro contorni

Vitello tonnato. Il must piemontese
rivisitato dallo chef

32 €



Parmigiana di melanzane. Dal classico
all'interpretazione unica dello chef

26 €



Cotoletta alla milanese. Rivisitata con atipici
accompagnamenti

65 €



Il pescato del giorno. Il meglio dei nostri mari
alla griglia o al forno

€ secondo
disponibilità



SECONDI ALLA BRACE

Ribeye di wagyu Kagoshima
Miyazaki marezzatura A5

all'etto

65 €

Costata di manzo prussiana
dry aged (30 giorni)

al kg

95 €

Aggiunta di **tartufo pregiato**
disponibile in base alla stagionalità

€ chiedere al
personale di sala

DOLCI DELLA TRADIZIONE

Tiramisù 17 €



24 €

Babà



Abbinamento birre

OLTRE Birra Artigianale Doppio Malto 50 12 €
SYBARYS Birra Artigianale Saison 50 12 €



Abbinamento vini

Donnafugata "Ben Rye" 14 €
Castello della Sala "Muffato della Sala" 18 €
Poderi L. Einaudi Barolo 12 €
Anselimi 18 €
Chateau Les Justices Sauternes 20 €
Barolo chinato 16 €
Poggio al Tesoro Teos Petit Manseng 18 €
Saracco moscato d'autunno 10 €
Sella e Mosca Anghelu Ruju 18 €
PX 20 €
Torcolato 18 €

