



procaccini

MILANO

DEGUSTAZIONE

MENÙ VEGETARIANO

Vegetarian menù

BENVENUTO DELLO CHEF

Chef's welcoming

ANTIPASTO

Appetizer

Patate, funghi e nasturzio

Potatoes, mushrooms and nasturtium herb



PRIMO

First course

Spaghetti di Pastificio Graziano, con diverse qualità e consistenze dei nostri pomodori

Graziano Spaghetti with our tomatoes in different textures



SECONDO

Main course

Carciofo alla brace, prezzemolo e zafferano

Barbecued artichoke, parsley and saffran



PRE DESSERT

Pre dessert

DESSERT

Dessert

Banana, miso e bergamotto

Banana, miso and bergamot



Piccola pasticceria

Petit patisserie



“LA TRADIZIONE ITALIANA”

“Italian tradition” menu

BENVENUTO DELLO CHEF

Chef's welcoming

ANTIPASTO

Appetizer

La Caprese italiana rivisitata dallo chef

The Italian Caprese revisited by the chef



PRIMO

First course

La cacio e pepe.

Linguine di pastificio Graziano cacio e pepe di Sichuan

Cheese and Sichuan pepper Graziano linguine



SECONDO

Main course

Vitello tonnato

Vitello tonnato



PRE DESSERT

Pre dessert

DESSERT

Dessert

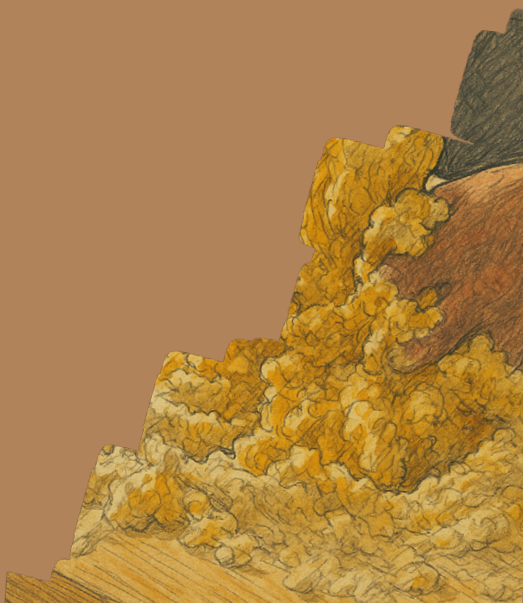
Tiramisù

Tiramisu



Piccola pasticceria

Petit patisserie



130 €

MENÙ CLASSICO CONTEMPORANEO

Contemporary menù

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

First course

Linguine di Pastificio Graziano, aragosta e salsa champagne
Graziano linguine, lobster and champagne sauce



SECONDO

Main course

Baccala, trippa di baccala e cipolla affumicata *
Black cod, cod tripe and smoked onion



PRE DESSERT

Pre dessert

DESSERT

Dessert

Pera, limone e camomilla
Pear, lemon and camomille



Piccola pasticceria
Petit patisserie



165 €

VIAGGIO DELLO CHEF

Chef's experience

BENVENUTO DELLO CHEF

Chef's welcoming

ANTIPASTO

Appetizer

Animella, nocciola, ricci di mare e pomodoro

Sweetbread, hazelnut, Sea urchins and tomatoes



Sgombro, barbabietola, yogurt e ristretto di pollo

Mackerel, red beet, yogurt and chicken deep sauce



PRIMI

First course

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, cime di rapa, limone salato e quinoa

Graziano Spaghetti smoked eel, turnit greens, salted lemon and quinoa



SECONDO

Main course

Maialino croccante, carota, zenzero e curcuma

Crispy baby pork, 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
Vegetarian wine pairing

50€

Quattro calici
Four glasses

60€

Sei calici
Six glasses

90€

In caso di intolleranze o allergie si prega di rivolgersi al personale di sala. / In case of intolerances or allergies, please contact the wait staff.

Legenda allergeni



Glutine/Gluten



Latte/Milk



Sedano/Celery



Frutta a guscio/Nuts



Crostacei/Sea food



Pesce/Fish



Molluschi/Shell fish



Uova/Egg



Solfiti/Sulfites



Arachidi/Peanuts



Soia/Soya



Senape/Mustard



Sesamo/Sesame



Lupini/Lupines

*** Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine a seconda della disponibilità. / * Some products may be frozen at origin depending on availability.**