


MICHELIN
2026

LA NOSTRA SELEZIONE
DI CRUDI E CAVIALE

Our crudité and caviar selection

procaccini
MILANO

IL NOSTRO CAVIALE

Our caviar



ROYAL

Pregiate uova di *Acipenser transmontanus*, selezionate per la loro straordinaria finezza. Perle generose fino a 3,5 mm, dalle raffinate tonalità grigie. Al palato, un gusto estremamente delicato, puro e setoso.

*Premium roe from *Acipenser transmontanus*, selected for their exceptional fineness. Generous pearls up to 3.5 mm each, with elegant grey hues. Extremely delicate, pure, and silky to the palate.*

10 g

70 €

30 g

160 €

PROCACCINI SPECIAL

Con un supplemento di **50 €**, il percorso si arricchisce con caviar accompagnato da blinis, crème fraîche ed erba cipollina, seguito da plin di anatra e foie gras.

For an additional 50 €, the menu is enhanced with caviar served with blinis, crème fraîche and chives, followed by duck plins and foie gras.



LE NOSTRE CRUDITÈ

Our cruditè

Plateau di cruditè*

110 €

2 Gamberi rossi di Mazara, 2 Scampi di Mazara, 2 Ricci di mare, 6 Ostriche,
1 Capasanta, 2 Mini-tartare
*2 Red Mazara prawns, 2 Mazara langoustines, 2 Sea urchins, 6 Oysters, 1 Scallop,
2 Small tartare*

Plateau di crostacei*

140 €

2 Gamberi rossi di Mazara, 2 Gamberi Viola di Sanremo, 2 Scampi di Mazara,
1 Aragosta scottata
*2 Red Mazara prawns, 2 Blue Sanremo prawns, 2 Mazara langoustines,
1 Seared lobster*

Aggiungi o componi il tuo plateau

Add or compose your own plateau

	cad.		cad.
Gambero rosso di Mazara *	14 €	Scampo di Mazara *	14 €
<i>Mazara red prawn</i>		<i>Mazara langoustines</i>	
Gambero Viola di Sanremo*	12 €	Capasanta *	10 €
<i>Sanremo purple prawns</i>		<i>Scallop</i>	
Ostrica Gillardeau	13 €	Ricci di mare	11 €
<i>Gillardeau oyster</i>		<i>Sea urchins</i>	
Ostrica Sardegna	11 €		
<i>Sardinian oyster</i>			

PROCACCINI EXPERIENCE

Procaccini Experience

Tartare di fassona e caviale

Fassona tartare with caviar

Ostrica e gelato di ostrica*

*Oyster with oyster gelato**

Capasanta cotta e salsa allo Champagne*

*Scallop with Champagne sauce**

Scampi di Mazara, bisque, salsa al frutto della passione*

*Mazara langoustines, bisque and passion fruit sauce**

Tartare di tonno rosso, fondo di vitello e maionese alla bottarga*

*Red tuna tartare, veal stock and bottarga mayo**

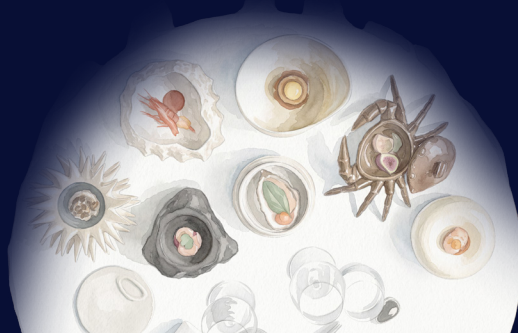
Wagyu e capesante crude*

*Wagyu and raw scallops**

Tartare di ricciola, pizzaiola gialla, zucchine alla scapece*

*Amberjack tartare, yellow pizzaiola sauce and scapece zucchini**

160 €



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	 Crostacei/Sea food	 Arachidi/Peanuts
 Glutine/Gluten	 Pesce/Fish	 Soia/Soya
 Latte/Milk	 Molluschi/Shell fish	 Senape/Mustard
 Sedano/Celery	 Uova/Egg	 Sesamo/Sesame
 Frutta a guscio/Nuts	 Solfiti/Sulfites	 Lupini/Lupines

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

** Some products may be frozen at origin depending on availability.*

Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare aspetti qualitativi dei nostri prodotti, è possibile che vi siano alimenti freschi selezionati, che vengano sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, nel rispetto delle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04.

Due to market demands and in order to improve the quality of our products, certain selected fresh foods may undergo rapid cooling on site, in accordance with the procedures set out in the Food Safety Man-agement Manual pursuant to EC Regulations 852/04 and 853/04.