


MICHELIN
2026

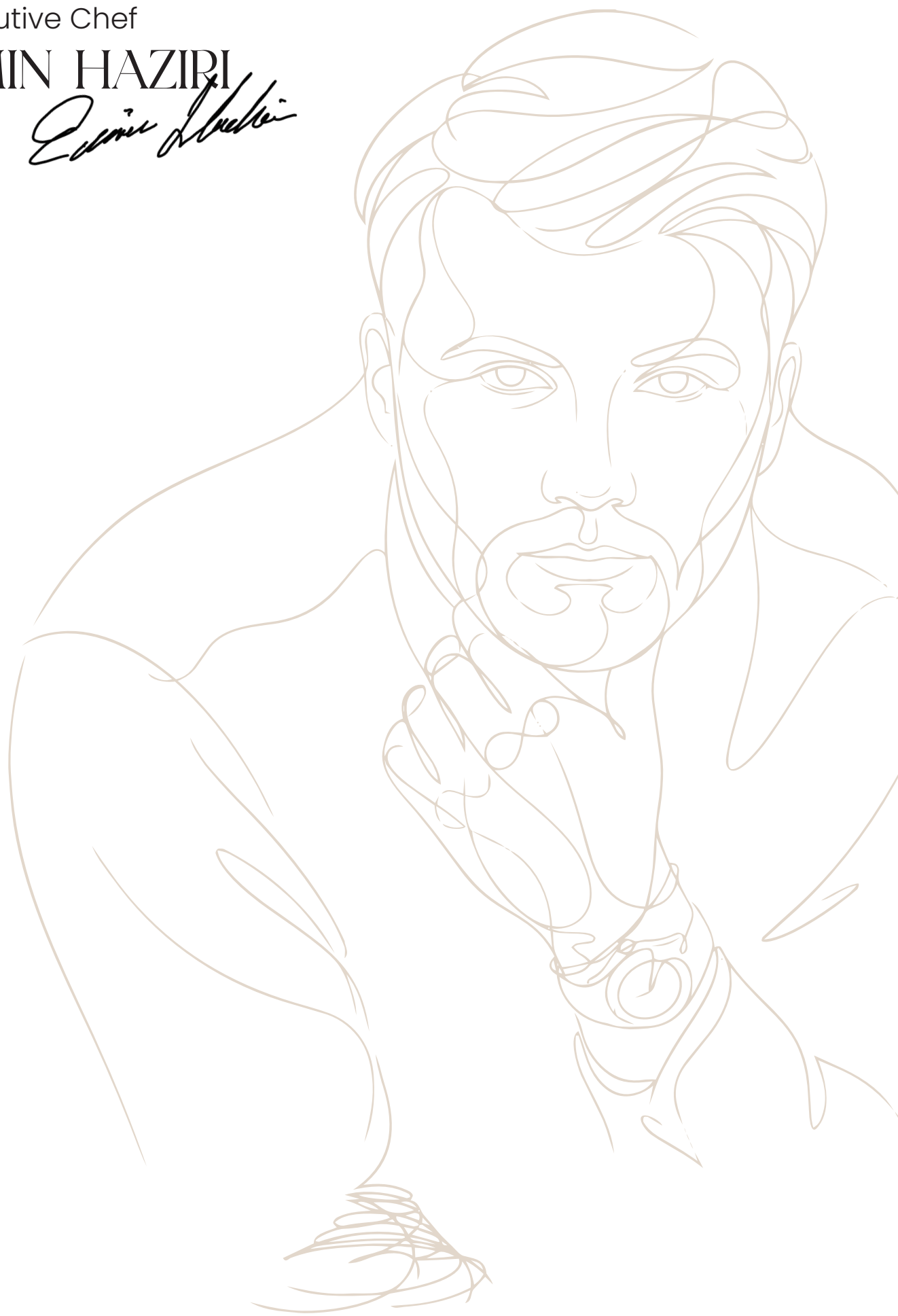
procaccini
MILANO



Executive Chef

EMIN HAZIRI

Emin Haziri



CI PENSA...

procaccini

MILANO

Disponibile solo allo
CHEF'S TABLE

Available only at the chef's table

Un percorso creato su misura, ispirato al momento
e alla sensibilità dello Chef. Un'esperienza unica, pensata
per essere scoperta, piatto dopo piatto.

Al buio, 8 portate

230 €

A customised menu, inspired by the moment and the chef's creativity.

A unique experience, designed to be savoured, course by course.

Blind, 8 courses

230 €

WINE PARING

Abbinamento scelto

dal Sommelier 8 calici **150 €**

Sommelier's selection 8 glasses



VIAGGIO DELLO CHEF

Chef's experience

190 €

BENVENUTO DELLO CHEF

Chef's welcoming

ANTIPASTO

Appetizer

Animella, nocciola, ricci di mare e pomodoro

Sweetbread, hazelnut, sea urchins and tomatoes



Sgombro, caviale, barbabietola, yogurt e ristretto di pollo*

*Mackerel, caviar, beetroot, yogurt and chicken deep sauce**



PRIMO

First course

Raviolo ripieno di anatra, fegato d'oca e lampone*

*Handmade raviolo stuffed with duck, goose foie gras and raspberry**



Linguine di pastificio Graziano, aragosta e salsa champagne*

*Pastificio Graziano's lobster linguine with Champagne sauce**



SECONDO

Main course

Maialino in porchetta e carciofi

Roast suckling pig with artichokes



PRE DESSERT*

DESSERT

Babà, vaniglia e passion fruit

Babà, vanilla and passion fruit



Piccola pasticceria

Petite patisserie

con aggiunta di selezione
di formaggi "dal carrello" + 20 €
with a selection of cheeses

Abbinamento scelto dal Sommelier 6 calici 120 €
Sommelier's selection 6 glasses

CONTEMPORANEO

Contemporary menu

160 €

BENVENUTO DELLO CHEF

Chef's welcoming

ANTIPASTO

Appetizer

Carpaccio di polpo, polpo arrostito, ragù di polpo e melanzane*
*Octopus carpaccio, roasted octopus, octopus and eggplant ragout**



Carciofo ripieno alla brace, zafferano, provola e tartufo
Grilled stuffed artichoke with saffron, provola cheese and truffle



PRIMO

First course

Spaghetto di Pastificio Graziano, anguilla affumicata, fiori di zucca, limone salato e quinoa*
*Pastificio Graziano's spaghetti, smoked eel, courgette flowers, salted lemon and quinoa**



SECONDO

Main course

Baccalà, trippa di baccalà e cipolla affumicata*
Black cod, cod tripe and smoked onion



PRE DESSERT*

DESSERT

Ciliegia, mandorla e barbabietola
Cherry, almond and beetroot



Piccola pasticceria

Petite patisserie

con aggiunta di selezione
di formaggi "dal carrello" + 20 €
with a selection of cheeses

Abbinamento scelto dal Sommelier 4 calici 85 €
Sommelier's selection 4 glasses

Abbinamento scelto dal Sommelier 6 calici 120 €
Sommelier's selection 6 glasses

VEGETARIANO

Vegetarian menu

140 €

BENVENUTO DELLO CHEF

Chef's welcoming

ANTIPASTO

Appetizer

Patate, funghi e nasturzio

Potatoes, mushrooms and nasturtium herb



PRIMO

First course

Linguine di pastificio Graziano cacio e pepe

Pastificio Graziano's linguine in cheese and pepper sauce



SECONDO

Main course

Parmigiana di melanzane*

*Eggplant Parmigiana**



PRE DESSERT*

DESSERT

Cocco, ananas e mango

Coconut, pineapple and mango

Piccola pasticceria

Petite patisserie

con aggiunta di selezione
di formaggi "dal carrello" + 20 €
with a selection of cheeses

Abbinamento scelto dal Sommelier 4 calici **85 €**
Sommelier's selection 4 glasses

Abbinamento scelto dal Sommelier 6 calici **120 €**
Sommelier's selection 6 glasses

LA NOSTRA FORMULA ALLA CARTA

Our à la carte menu

Il percorso prevede la libera scelta di un minimo di 3 portate
al prezzo di **140 €**

È possibile arricchire l'esperienza aggiungendo ulteriori portate
al costo di **40 € ciascuna.**

The menu allows you to choose a minimum of three courses for 140 €

*You can enhance your dining experience by adding further courses
at a cost of 40 € each.*

ESCLUSI DAL MENÙ

Excluded from the menu

Carbondoro
Carbondoro



70 €

Il pescato del giorno e i suoi contorni
The catch of the day and its sides



Secondo disponibilità
Subject to availability

Ribeye di wagyu Kagoshima Miyazaki A5 e i suoi contorni
Kagoshima - Miyazaki Wagyu Ribeye with A5 marbling

all'etto 65 €

Costata di manzo prussiana dry aged (30 giorni) e i suoi contorni
30 days dry aged Prussian beef rib-eye

al kg 100 €



ANTIPASTI

Appetizer

La Caprese italiana rivisitata dallo chef
The Italian Caprese revisited by the chef



Tartare di fassona, ostrica e caviale
Fassona beef tartare with oysters and caviar



Patate, funghi e nasturzio
Potatoes, mushrooms and nasturtium



Carpaccio di polpo, polpo arrostito, ragù di polpo e melanzane*
*Octopus carpaccio, roasted octopus, octopus and aubergine ragout**



Carciofo ripieno alla brace, zafferano, provola e tartufo
Grilled stuffed artichoke with saffron, provola cheese and truffle



Animella, nocciola, ricci di mare e pomodoro*
*Sweetbreads, hazelnuts, sea urchins and tomatoes**



Prosciutto cotto di Wagyu e capesante*
*Wagyu ham and scallops**



Sgombro, caviale, barbabietola, yogurt e ristretto di pollo*
*Mackerel, caviar, beetroot, yoghurt and chicken stock**



Catalana di gamberi alla milanese*
*Milanese style prawns Catalan**



PRIMI

First course

Risotto alla milanese e salsa al midollo

Milanese risotto with bone marrow sauce



Linguine di Pastificio Graziano cacio e pepe

Pastificio Graziano's linguine in cheese and pepper sauce



Spaghetto di Pastificio Graziano al pomodoro

Pastificio Graziano's spaghetti with tomatoes



Riso Carnaroli, burro affumicato, ostrica e limone salato

Risotto with smoked butter, oysters and salted lemon



Spaghetto di Pastificio Graziano, anguilla affumicata, fiori di zucca, limone salato e quinoa*

*Pastificio Graziano's spaghetti, smoked eel, courgette flowers, salted lemon and quinoa**



Linguine di Pastificio Graziano, aragosta e salsa champagne*

*Pastificio Graziano's lobster linguine with Champagne sauce**



Raviolo ripieno di anatra, fegato d'oca e lampone*

*Handmade raviolo stuffed with duck, goose foie gras and raspberry**



SECONDI

Main course

Vitello tonnato

Veal in Tuna Sauce



Parmigiana di melanzane*

*Eggplant Parmigiana**



Baccalà, trippa di baccalà e cipolla affumicata*

*Black cod, cod tripe and smoked onion**



Lumache di terra, patate e sedano*

*Land snails, potatoes and celery**



Branzino, cozze e asparagi*

*Sea bass, mussels and asparagus**



Maialino in porchetta e carciofi

Roast suckling pig with artichokes



Aragosta, miele, miso e salsa champagne*

*Lobster with honey, miso and Champagne sauce**



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 Management Manual pursuant to EC Regulations 852/04 and 853/04.

