




Cpolpa

SEMPLICEMENTE PESCE

IL MENU DELLA TRATTORIA

LE OSTRICHE SG SL

Ostrica Fine De Claire n.3 (Francia)	6,00€
Ostrica Gioielli di Lucrezia n.3 (Italia)	7,00€
Ostrica Louet Feisser n.3 (Irlanda)	8,00€

I PLATEAUX SG SL

6 Ostriche (3 varietà)	40,00€
12 Ostriche (3 varietà)	80,00€
Gran crudo di mare (per due persone)	
2 scampi, 2 mazzancolle di Fano, 2 gamberi viola, 8 ostriche, 6 cannolicchi, carpaccio di tonno, carpaccio di ricciola <small>1/2 porzione</small>	70,00€ 135,00€

I CRUDI E I MARINATI

Gamberone viola del Mediterraneo con citronette al basilico <small>sg sl</small>	al pezzo 12,00€
Scampo crudo con burro nocciola, yuzu e peperoncino acidulo <small>sg</small>	al pezzo 9,50€
Alici marinate alla menta <small>sg sl</small>	<i>tapas</i> 9,00€ 16,00€
Carpaccio di tonno alla puttanesca con pomodorini, capperi e olive <small>sg sl</small>	<i>tapas</i> 13,00€ 24,00€
Ceviche di ricciola, guacamole, pomodoro, cipolla e chips di mais croccante <small>sg sl</small>	<i>tapas</i> 14,00€ 26,00€

GLI SPECIALI

Pan brioche con tonno marinato, foie gras e limone candito (due pezzi)	21,00€
Lardo di calamaro di nostra produzione con erbe e pepe servito con blinis caldi	<i>tapas</i> 9,00€ 17,00€
Sogliola di Dover alla mugnaia	all'etto 11,00€
Pane, burro e acciughe di Cetara Armatore (6/8 pezzi)	23,00€

AL VAPORE E SAUTÉ

Polpo alla gallega al vapore con patate e paprika dolce sg sl	<i>tapas</i> 14,00€ 23,00€
Insalata tiepida di mare e verdure sg sl	25,00€

LE PASTE FATTE IN CASA DA NOI

Orechiette con genovese di tonno e pecorino	24,00€
Mezzo pacchero al ragù di polpo con pomodoro, olive taggiasche e capperi sl	23,00€
Tubetto con patate, totani, basilico e scamorza	21,00€
Busiate con cozze, vongole lupino e zucchine alla scapece sl	23,00€
Cavatelli con fagioli, polpo e cozze sl	21,00€

LA BRACE

(Secondo la disponibilità del mercato)

Pescato del giorno intero sg sl	all'etto 9,50€
Trancio di pescato del giorno sg sl	24,00€
Rombo pil pil con insalatina	27,00€
Polpo con patata cotta nella cenere al limone sg sl	28,00€
Rana pescatrice con caponata di verdure e pane croccante	27,00€
Ali di razza al sale con maionese allo yuzu	27,00€
Ossobuco di tonno con gremolada sg sl	all'etto 14,00€

LE VERDURE ALLA BRACE

Patata cotta nella cenere con limone sg sl	10,00€
Asparagi con crema di uovo e fonduta di Parmigiano Reggiano	<i>tapas</i> 7,00€ 12,00€
Porro con salsa olandese sg	10,00€

LE VERDURE CRUDE

Insalata con crema di pistacchio, pistacchio tostato e crema di avocado sg sl	<i>tapas</i> 8,00€ 15,00€
Insalata di puntarelle, stracciatella, bottarga di muggine e limone	<i>tapas</i> 10,00€ 18,00€

LE PADELLE

Cozze con latte di mandorla, olio alla melissa e zeste di limone sg sl	<i>tapas</i> 10,00€ 18,00€
Cannolicchi, brunoise di verdure, timo e limone sg sl	<i>tapas</i> 10,00€ 18,00€

I FRITTI

Crocchette di baccalà	<i>tapas</i> 8,00€ 15,00€
Calamaretti fritti baby sl	<i>tapas</i> 13,00€ 24,00€
Gran fritto misto di pesce con verdure	30,00€

I DOLCI

Pastiera napoletana con gelato	9,00€
Profiterole con panna e cioccolato fondente	9,00€
Tiramisù	9,00€
Brioche con gelato alla vaniglia e zabaione (per due persone)	20,00€
Torta lemon curd con meringa all'italiana	9,00€
Meringa al frutto della passione, chantilly francese, composta di fragole e frutti rossi sg sl	9,00€
I nostri gelati e sorbetti fatti in casa	8,00€

Acqua microfiltrata naturale e frizzante	2,00€
Caffè Nespresso	2,50€
Pane e coperto	4,00€

POLPO DI FULMINE

menu degustazione

TAPAS DA CONDIVIDERE

Crocchette di baccalà

Alici marinate alla menta sg sl

Cozze con latte di mandorla, olio alla melissa e zeste di limone sg sl

Carpaccio di tonno alla puttanesca con pomodorini, capperi e olive sg sl

LA PASTA

Tubetto con patate, totani, basilico e scamorza

LA BRACE

Rana pescatrice con caponata di verdure e pane croccante

IL DOLCE

Torta lemon curd con meringa all'italiana

72,00€ a persona

Il menu è considerato valido per l'intero tavolo

SG / SENZA GLUTINE | SL / SENZA LATTOSIO

I piatti senza glutine e senza lattosio potrebbero essere soggetti a contaminazioni durante il processo di lavorazione.

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine come previsto e i prodotti ittici serviti crudi sono conformi alle prescrizioni del Regolamento (CE).

Se desiderate conoscere gli allergeni contenuti nei nostri piatti consultate l'informativa chiedendo al nostro personale di sala.

OGNI VOLTA CHE CI VENGO È UN POLPO AL CUORE



Chef Viviana Varese

www.polpopesce.it
Via Melzo, 9 | 20129 Milano
IG @polpopesce