



St
Cpolpo

SEMPLICEMENTE PESCE

IL MENU DELLA TRATTORIA

LE OSTRICHE SG SL

Ostrica del giorno ¹⁴

7,00€ | 9,00€

I PLATEAUX SG SL

6 Ostriche (2 varietà) ¹⁴

40,00€

12 Ostriche (2 varietà) ¹⁴

80,00€

Gran crudo di mare (per 2 persone) ^{2,4,14*}

2 scampi, 2 mazzancolle di Fano, 2 gamberi rossi,

8 ostriche, 6 cannolicchi, carpaccio di tonno, carpaccio di ombrina (1/2 porzione 70,00€) 135,00€

I CRUDI E I MARINATI

Scampo crudo con burro nocciola, yuzu e peperoncino acidulo sg ^{2,7*}

al pezzo 9,50€

Gamberone rosso del Mediterraneo con citronette al basilico ^{2*}

al pezzo 12,00€

Alici marinate alla menta sg sl ^{4,12}

tapas 9,00€ | 16,00€

Carpaccio di tonno alla puttanesca

con pomodorini, capperi e olive sg sl ^{4*}

tapas 13,00€ | 24,00€

Ceviche di ombrina, guacamole, pomodoro, cipolla

e chips di mais croccante sg sl ^{4,12*}

tapas 14,00€ | 26,00€

GLI SPECIALI

Pan brioche con tonno marinato, foie gras

e limone candito (due pezzi) ^{1,3,4,7*}

21,00€

Lardo di calamaro di nostra produzione

con erbe e pepe servito con blinis caldi ^{1,3,7,14*}

tapas 11,00€ | 20,00€

Sogliola di Dover alla mugnaia ^{1,4,7}

all'etto 11,00€

Pane, burro e acciughe di Cetara Armatore (6/8 pezzi) ^{1,4,7*}

23,00€

Sashimi di ricciola scottata con salsa dashi agli agrumi e agrumi ^{4*}

25,00€

AL VAPORE E SAUTÉ

Polpo alla gallega al vapore con patate e paprika dolce sg sl 4,12,14*

tapas 14,00€ | 23,00€

Insalatina di seppia con patata allo zenzero e lime sg sl 12,14*

23,00€

LE PASTE FATTE IN CASA DA NOI

Orechiette con genovese di tonno e pecorino 1,4,7*

24,00€

Mezzo paccheri al ragù di polpo con pomodoro,

olive taggiasche e capperi sl 1,4,9,14*

23,00€

Tubetto con patate, totani, basilico e scamorza 1,4,7,14*

21,00€

Busiate con vongole lupino, calamario affumicato,

polvere di tarallo e limone sl 1,13,14

24,00€

LA BRACE

(Secondo la disponibilità del mercato)

Pescato del giorno intero secondo disponibilità sg sl 4

all'etto 9,50€

Trancio di rombo con broccolo, crema di broccolo e salsa di sesamo sg sl 4,11

27,00€

Polpo con patata cotta nella cenere al limone sg sl 4,12,14*

28,00€

Calamario intero con fondente di peperoni verdi e cipolla sg 7,12,14*

25,00€

Ombrina scottata con salsa di carote alla scapece e patate sg sl 4,8,9,12*

28,00€

LE VERDURE ALLA BRACE

Patata cotta nella cenere con limone sg sl 12

10,00€

Zucca con fondente di cipolla e salvia sg sl 12

12,00€

Radicchio, nocciola e scaglie di Grana padano sg 6,7,8,12

10,00€

Funghi Portobello con aglio e prezzemolo gratinati con pecorino sg sl 7, 12

12,00€

LE VERDURE CRUDE

Insalata con crema di pistacchio, pistacchio tostato e crema di avocado sg sl 8,12

15,00€

Insalata di finocchi e arancio con cipolla all'aceto e origano sg sl 12

10,00€

LE PADELLE

Cozze con latte di mandorla, olio alla melissa e zeste di limone sg sl [8,14](#) *tapas* 10,00€ | 18,00€
Cannolicchi, brunoise di verdure, timo e limone sg sl [9,12,14](#) 18,00€

I FRITTI

Crocchette di baccalà [1,3,4,7,12*](#) *tapas* 8,00€ | 15,00€
Calamaretti fritti baby sl [1,14*](#) *tapas* 13,00€ | 24,00€

I DOLCI

Profiterole con panna e cioccolato fondente [1,3,7*](#) 9,00€
Pastiera napoletana con gelato [1,3,7,12*](#) 9,00€
Brioche con gelato alla vaniglia e zabaione (per due persone) [1,3,7,12*](#) 20,00€
Baked Alaska fiammata con sorbetto agli agrumi e gelato alla vaniglia [1,3,7*](#) 10,00€
Gelato alla panna con le visciole [1,3,7*](#) 9,00€
I nostri gelati [1,3,7*](#) 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

Calamaretti baby fritti 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

Orechiette con genovese di tonno e pecorino

LA BRACE

Trancio di rombo con broccolo, crema di broccolo e salsa di sesamo

IL DOLCE

Baked Alaska fiammata con sorbetto agli agrumi e gelato alla vaniglia

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.](#)

1 GLUTINE e prodotti derivati

2 CROSTACEI e prodotti derivati

3 UOVA e prodotti derivati

4 PESCE e prodotti derivati

5 ARACHIDI e prodotti derivati

6 SOIA e prodotti derivati

7 LATTE e prodotti derivati

8 FRUTTA a GUSCIO

9 SEDANO e prodotti derivati

10 SENAPE e prodotti derivati

11 semi di SESAMO e prodotti derivati

12 ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI

13 LUPINI e prodotti derivati

14 MOLLUSCHI e prodotti derivati

OGNI VOLTA CHE CI VENGO È UN POLPO AL CUORE



Chef Viviana Varese

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