




Cpolpa

SEMPLICEMENTE PESCE

IL MENU DELLA TRATTORIA

LE OSTRICHE SG SL

Fine de Claire n.3 (Francia)	6,00€
Ostrica del Gargano (Italia)	7,00€
Regal selezione oro n.4 (Irlanda)	8,00€

I PLATEAUX SG SL

6 Ostriche (3 varietà)	39,00€
12 Ostriche (3 varietà)	78,00€
Gran crudo di mare (per due persone)	
2 scampi, 2 mazzancolle di Fano, 2 gamberi rossi di Sicilia, 2 gamberi blu Nuova Caledonia, 2 capesante, 4 ostriche, 2 cannolicchi, carpaccio di tonno, carpaccio di ricciola, carpaccio di salmone, carpaccio di branzino	(1/2 porzione 70,00€) 130,00€

I CRUDI E I MARINATI

Gamberone rosso di Mazara Del Vallo con citronette al basilico sg sl	al pezzo 9,50€
Scampo crudo con burro nocciola, yuzu e peperoncino acidulo sg	al pezzo 9,50€
Alici marinate alla menta sg sl	16,00€
Carpaccio di tonno alla puttanesca con pomodorini, capperi e olive sg sl	24,00€
Ceviche di ricciola, guacamole, pomodoro, cipolla e chips di mais croccante sg sl	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	17,00€
Sogliola di Dover alla mugnaia	all'etto 11,00€

AL VAPORE E SAUTÉ

Polpo alla gallega al vapore con patate e paprika dolce sg sl	23,00€
Insalata tiepida di mare e verdure sg sl	25,00€

LE PASTE FATTE IN CASA DA NOI

Orechiette, branzino e doppio pomodoro sl	24,00€
Mezzo pacchero al ragù di polpo con pomodoro, olive taggiasche e capperi sl	23,00€
Tubetto con patate, calamari, basilico e scamorza	21,00€
Spaghetti alle vongole e prezzemolo (con aggiunta di bottarga di tonno 5,00€) sl	23,00€
Cavatelli con fagioli, polpo e cozze sl	21,00€

LA BRACE

(Secondo la disponibilità del mercato)

Rombo intero secondo disponibilità sg sl	all'etto 7,00€
Pescato del giorno sg sl	all'etto 9,50€
Gamberone rosso di Mazara del Vallo sg sl	al pezzo 9,50€
Scampo sg sl	al pezzo 9,50€
Polpo sg sl	20,00€
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€
Scarola con maionese alla senape, yogurt, olive taggiasche, acciughe e capperi	10,00€
Carciofo, chimichurri e pecorino sg	13,00€
Porro con salsa olandese sg	10,00€

LE VERDURE CRUDE

Insalata con crema di pistacchio, pistacchio tostato e avocado sg sl 15,00€

LE PADELLE

Cozze con latte di mandorla, olio alla melissa e zeste di limone sg sl 18,00€

Cannolicchi, brunoise di verdure, timo e limone sg sl 18,00€

I FRITTI

Crocchette di baccalà 15,00€

Calamaretti fritti baby sl 24,00€

Gran fritto misto 30,00€

I DOLCI

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 6,00€

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

Cavatelli con fagioli, polpo e cozze sl

LA BRACE

Trancio di pescato del giorno sg sl

LE VERDURE

Patata cotta nella cenere con limone sg sl

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

IL DOLCE

Brioche con gelato alla vaniglia e zabaione

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