




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, 4 cannolicchi, carpaccio di tonno, carpaccio di ricciola, carpaccio di ombrina	(1/2 porzione 70,00€) 135,00€

I CRUDI E I MARINATI

Gamberone viola del Mediterraneo con citronette al basilico sg sl	al pezzo 12,00€
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€
Pane, burro e acciughe di Cetara Armatore (6/8 pezzi)	18,00€

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 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, calamari, basilico e scamorza	21,00€
Busiate con cozze, vongole, lupini e zucchine alla scapece sl	23,00€
Cavatelli con fagioli, polpo e cozze sl	21,00€

LA BRACE

(Secondo la disponibilità del mercato)

Trancio di pescato del giorno sg sl	all'etto 9,50€
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	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	15,00€
Insalata di puntarelle, stracciatella, bottarga di muggine e limone	18,00€

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 di pesce con verdure	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

Tubetto con patate, calamari, 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