

MENU TEATRO EXPERIENCE

Proposte Esclusive

Gambero Rosso del Mediterraneo ^(*)	14€	Caviale Calvisius T. Royal	30g/150€
Scampo ^(*)	15€	Caviale Calvisius T. Royal	50g/180€
Ostrica Gillardeau	9€		

(non incluse nel menu fisso)

Calice di Benvenuto

Bellavista "Teatro alla Scala" Franciacorta Brut DOCG

Antipasti

Tataki di tonno con vellutata di barbabietola, uova di salmone e stracciatella 🍴
 Carpaccio di manzo con chutney di zucca, miele piccante e pane croccante 🍴
 Guancialino di vitello con purè di patate e tartufo nero 🍴
 Vellutata di zucca, crumble all'amaretto e olio al timo 🍴

Portate Principali

Risotto allo zafferano della tradizione milanese
 Ravioli di mazzancolle con bisque e limone candito 🍴
 Ossobuco di vitello con purè di patate 🍴
 Filetto di ombrina con cavolfiore al forno, liquirizia e tartufo 🍴

Contorni

Patate al forno	9€	Insalatina di rucola e pomodorini	7€
Carciofi saltati 🍴	9€	Purè di patate con aggiunta di tartufo di stagione	13€
Spinaci al burro	9€		

(Non inclusi nel menu fisso)

Desserts

Crostatina con frutta e crema pasticcera 🍴 | Tiramisù 🍴
 LA DEA.. torta Donizetti, zucca, amaretti e noce moscata 🍴

2 portate 80€ | 3 portate 90€

Il prezzo è comprensivo di coperto, acqua e calice di benvenuto.

* Prodotti surgelati /congelati all'origine.

🍴 Gentile Cliente, al fine di garantire la massima qualità e sicurezza alimentare, i semilavorati utilizzati per la preparazione dei nostri prodotti vengono realizzati a partire da materie prime fresche, lavorate dal Gruppo Savini. Tali semilavorati possono essere sottoposti ad abbattimento a -18°C, come previsto dal Piano HACCP in conformità al Reg. CE 852/2004. I prodotti della pesca, crudi o praticamente crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per motivi igienico-sanitari, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 853/2004. Il nostro personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e all'origine delle materie prime utilizzate. Inoltre, invitiamo i clienti a segnalare eventuali necessità di consumare alimenti privi di allergeni, la relativa documentazione è sempre disponibile per la consultazione.