



Le Milton Beach
DINNER

Invitiamo la gentile clientela a chiedere al nostro personale informazioni e/o apposita documentazione sugli ingredienti ALLERGENI presenti nel nostro menù. Preghiamo la gentile clientela di avvisare il nostro personale di eventuali intolleranze o allergie alimentari al fine di evitare spiacevoli episodi.

A vostra cautela vi informiamo che tutti i piatti possono contenere tracce di: glutine, latte, uova, frutta a guscio, crostacei, molluschi, pesce, arachidi, solfiti, soia, lupini, sedano, senape, semi di sesamo e tutti i loro derivati.

Si segnala alla gentile clientela che in questo esercizio, ferma l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, pesci e ortofruttili freschi, surgelati e/o congelati, con riferimento sia alle eventuali richieste specifiche dei clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione aziendale che alle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi di mercato (art. 4L18/3777nn*63).

Le pietanze contrassegnate con l'asterisco ★ sono composte anche con pesce fresco abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione.

Il locale è munito di abbattitore di temperatura per il trattamento delle cruderie.

Pane di nostra produzione e mise en place 4€

STARTER

Acciughe del Mar Cantabrico,
pomodoro e pan brioche

★ Cocktail di gamberi

Prosciutto Patanegra e pan tomate.

★ **IL CLASSICO AL MARE**

Spiedino di calamaro e di mazzancolla
accompagnata da insalata e piadina

● **CAPASANTA ALLA GRIGLIA CON PURÈ
E SALMORIGLIO AL PEPERONCINO.**



OYSTER BAR

Ostriche:

Fine De Claire

Saint-Vaast

Cuvée Prestige

Gillardeau

FRUTTI DI MARE

★ Gamberi rossi

★ Scampi *il personale sarà lieto di informarvi sul prezzo*

★ Capasanta

Mazzancolle

CAVIALE

Baked potato e caviale 10 gr

● Siberiano

● Asetra

● Sevruga

● Beluga

Tartare di gamberi rossi con caviale siberiano

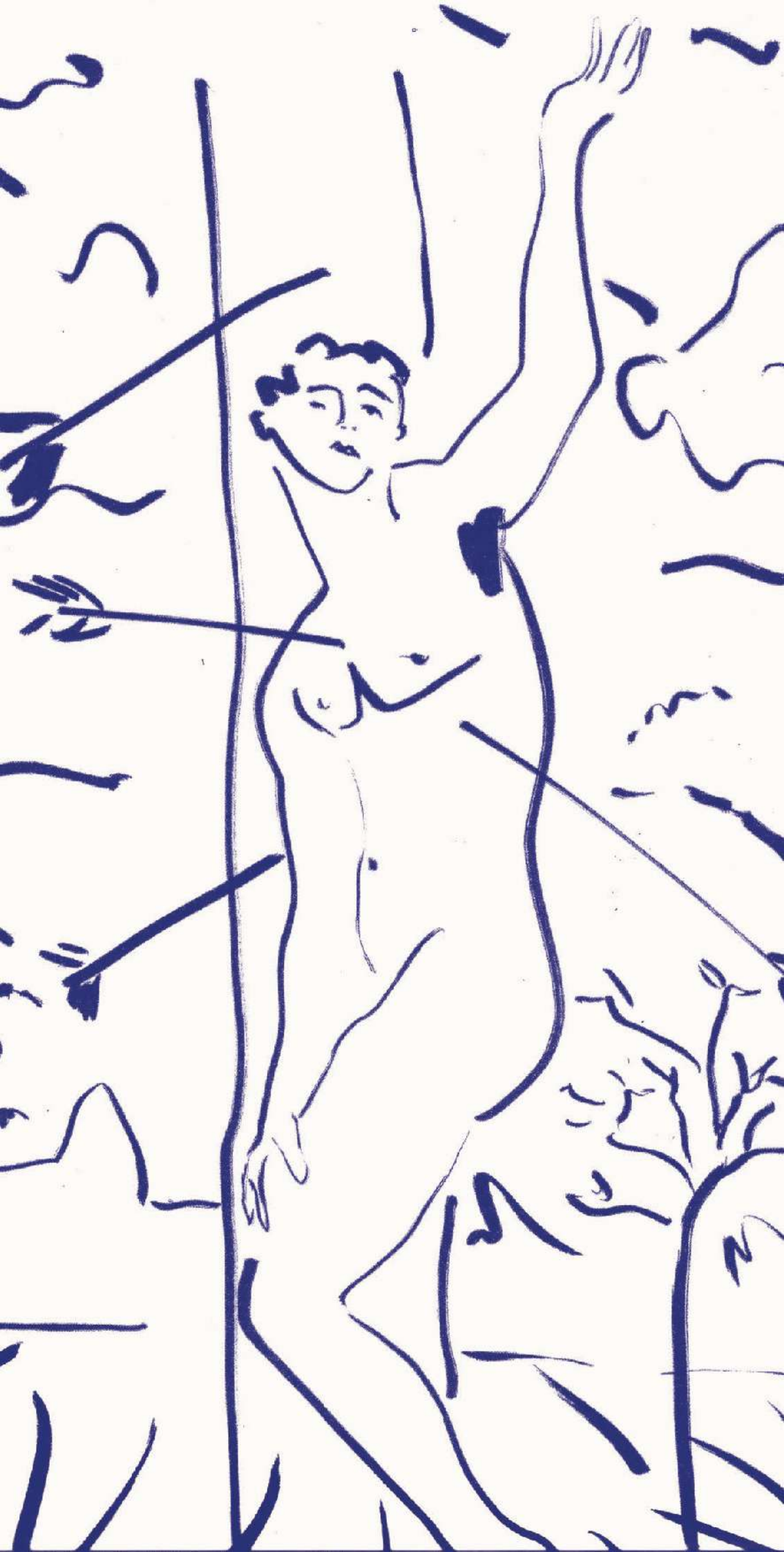
Tagliolino con scampi, limone e caviale siberiano

CARPACCI E TARTARE

- **TARTARE DI SCAMPI E FOIES GRAS**
- ★ Carpaccio di gambero con burrata, acciughe del Mar Cantabrico e cipolla agrodolce
- ★ Carpaccio di branzino alla puttanesca
- ★ Carosello di pesce crudo e crostacei
- ★ Tris di tartare
- **CAROSELLO DI PESCE CRUDO E CROSTACEI**
- ★ Ceviche di branzino

DA CONDIVIDERE

- ★ Frittura di gamberi e calamari con maionese homemade
- **GAMBERI IN TEMPURA CON SALSA AGRODOLCE PICCANTE**
- ★ Calamari fritti con salsa di jalapeño



PASTA

- **PACCHERO ALL'ASTICE**
- ★ Chitarra, pomodoro, capperi, olive
e crudo di tartare di tonno
- ★ Gnocchetti, pesto di zucchine, sogliole
e bottarga di muggine
- ★ Paccheri cacio e pepe,
crudo di mazzancolle e lime
- ★ Tagliatelle al ragù di tonno
- ★ Spaghetto alla carbonara di mare
- **RISOTTO ALL'AGLIO DI VOGHERA
E CRUDO DI GAMBERO**
- Minimo due persone*

MAIN COURSE

- ★ Polpo grigliato, crema di carote al profumo di cannella e chips di peperone crusco
- **CALAMARO ALLA BRACE CON VERDURE DI STAGIONE E SALSA INGLESE**
- ★ Cube roll di tonno alla Rossini
- ★ Baccalà alla brace con purea di patate
- ★ Pluma iberica alla brace

SPECIALS

il personale sarà lieto di informarvi sul prezzo

Scampi reali alla brace

- ARAGOSTA ALLA CATALANA
- ARAGOSTA ALLA BRACE

CONTORNI

Spinaci alla griglia

Chips di patate

Verdure alla brace

DESSERT

Cestino di mandorle, croccante,
mascarpone e frutta

Cre moso alla nocciola e frutti rossi

Tiramisù scomposto

Mousse allo yogurt, crumble e lamponi

Tortino al cioccolato

● **GELATO ARTIGIANALE**

*Il nostro personale sarà lieto
di informarvi sui gusti del giorno*

● **GRANITA ARTIGIANALE**

*Il nostro personale sarà lieto
di informarvi sui gusti del giorno*

Fruttini gelato 4 pezzi

