

# DA NOI IN

CUCINA DI MARE

## Dinner Menu


### ANTIPASTI DI MARE SEA STARTERS

- ◆ AFFUMICATI **DA NOI IN** | SALMONE, SPADA, TONNO SERVITI CON BURRO DI MONTAGNA ALLE ERBE E PAN BRIOCHE TOSTATO € 26.00  
**DA NOI IN** HOME-MADE SMOKED FISH | SALMON, SWORDFISH, TUNA WITH HERB BUTTER AND TOASTED BRIOCHE
- CAPELANTE\* SCOTTATE CON PORCINI, SEDANO RAPA, ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA E CHIPS DI PARMIGIANO € 26.00  
SEARED SCALLOPS\* WITH PORCINI MUSHROOMS, CELERIAC, TRADITIONAL MODENA BALSAMIC VINEGAR AND PARMESAN CHIPS
- MOSCARDINI ALLA "BOURGUIGNONNE" CON CREMA DI PATATE E TARTUFO NERO € 26.00  
MUSKY OCTOPUS "BOURGUIGNONNE" WITH POTATOES CREAM AND BLACK TRUFFLE
- BATTUTA AL COLTELLO DI TONNO CON CARCIOFI ALLA ROMANA E SALSA AL LIMONE € 28.00  
TUNA TARTARE WITH ROMAN-STYLE ARTICHOKE AND LEMON SAUCE
- CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI\* CON SALSA COCKTAIL E RADICCHIO STUFATO € 28.00  
RED SHRIMPS\* CARPACCIO WITH COCKTAIL SAUCE AND STEWED RED CHICORY
- CAVIALE BLACK ADAMAS 30g SERVITO CON GUARNIZIONI DI CIPOLLA, UOVA, PANNA ACIDA, BURRO, BLINIS E PANE TOSTATO € 50.00  
BLACK ADAMAS CAVIAR 30g SERVED WITH ONIONS, EGG, SOUR CREAM, BUTTER, BLINIS AND TOASTED BREAD

### ANTIPASTI DI TERRA STARTERS

- ◆ UOVO IN GABBIA **DA NOI IN**, CREMA DI LATTE, GRANA PADANO, TARTUFO BIANCO E NERO € 30.00  
**DA NOI IN** BAKED EGG, CREAM AND GRANA PADANO CHEESE, WHITE AND BLACK TRUFFLES  VEGETARIANO / VEGETARIAN
- MAGATELLO DI FASSONA COTTO ROSA CON SALSA TONNATA, CAPPERI, RISTRETTO DI VITELLO E UOVO DI QUAGLIA € 22.00  
EYE OF ROUND ROAST WITH TUNA FISH SAUCE, CAPERS, VEAL JUS AND QUAIL EGG 
- CULATELLO DI ZIBELLO CON GIARDINIERA DI VERDURE E GNOCCO FRITTO € 25.00  
CULATELLO DI ZIBELLO WITH PICKLED VEGETABLES AND FRIED DUMPLING

### PRIMI DI MARE SEA FIRST COURSES

- ◆ ZUPPA DI PESCE **DA NOI IN**\* € 25.00  
PESCI IN DIVERSE COTTURE, CONSOMMÉ DI PESCE, SEDANO, CAROTE, CIPOLLE E CROSTINI DI PANE ALL'OLIO  
**DA NOI IN** FISH SOUP\* DIFFERENTLY COOKED FISH, FISH CONSOMMÉ, CELERY, CARROTS, ONIONS AND CROUTONS
- ◆ TAGLIOLINI IN FONDO AL MARE **DA NOI IN** CON PASTA FATTA IN CASA E RAGÙ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA € 27.00  
**DA NOI IN** HOME MADE TAGLIOLINI, REDFISH, GURNARD AND MULLET RAGOUT
- SPAGHETTONI CON VONGOLE VERACI, CIPOLLOTTO, PEPPERONCINO, LIMONE E BOTTARGA € 24.00  
SPAGHETTI WITH CLAMS, SPRING ONION, CHILI PEPPER, LEMON AND BOTTARGA
- RAVIOLI CACIO E PEPE CON CRUDO DI GAMBERI\* € 28.00  
"CACIO AND PEPE" RAVIOLI WITH RAW SHRIMPS\*
- RISOTTO CON CALAMARETTI\* E PORCINI € 28.00  
RISOTTO WITH BABY SQUIDS\* AND PORCINI MUSHROOMS 

### PRIMI DI TERRA FIRST COURSES

- MINISTRONE DI VERDURE ALLA MILANESE  VEGETARIANO / VEGETARIAN € 18.00  
VEGETABLE SOUP MILANESE STYLE WITH RICE
- RISOTTO ALLA MILANESE CON PISTILLI DI ZAFFERANO E RISTRETTO DI VITELLO € 20.00  
RISOTTO MILANESE STYLE WITH SAFFRON PISTILS AND VEAL JUS
- SPAGHETTONI AI TRE POMODORI (POMODORO GIALLO, DATTERINO E DI CORBARA), BASILICO, ORIGANO  VEGETARIANO / VEGETARIAN € 20.00  
THREE-TOMATO SPAGHETTI (YELLOW, PLUM AND CORBARA TOMATOES), BASIL, OREGANO 

## SECONDI DI MARE SEA SECOND COURSES

◆ <b>CAPPON MAGRO DI SCAMPI* E PESCE BIANCO DA NOI IN, VERDURE E SALSA VERDE</b> <b>DA NOI IN SCAMPI* AND WHITE FISH CAPPON MAGRO WITH VEGETABLES AND GREEN SAUCE</b>	€ 30.00
<b>FILETTO DI BRANZINO ALLE ERBE E AGRUMI, COTTO AL SALE CON VERDURE GLASSATE, TIMO E SALSA BERNESE</b> <b>SEA BASS FILLET IN HERBS AND CITRUS COOKED IN SALT WITH GLAZED VEGETABLES, THYME AND BÉARNAISE SAUCE</b>	€ 32.00
<b>FRITTO MISTO DI CALAMARI*, TOTANI*, GAMBERI* E SCAMPI* CON MAIONESE FATTA IN CASA</b> <b>MIX OF FRIED SQUID*, SHRIMPS* AND SCAMPI* WITH HOME-MADE MAYONNAISE</b>	€ 32.00
<b>SCALOPPA DI MORONE AL FORNO CON CARCIOFI, PATATE AL BURRO E TOPINAMBUR</b> <b>BAKED MORONI FISH ESCALOPE WITH ARTICHOKES, POTATOES WITH BUTTER AND TOPINAMBUR</b>	€ 32.00
<b>CATALANA DI GAMBERI* E SCAMPI*</b> <b>CATALANA SHRIMPS* AND SCAMPI*</b>	€ 35.00



## SECONDI DI TERRA SECOND COURSES

<b>COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE, COTTA NEL BURRO CON PATATE AL FORNO, POMODORINI MARINATI E INSALATINE NOVELLE</b> <b>VEAL CHOP MILANESE STYLE COOKED IN BUTTER WITH BAKED POTATOES, MARINATED CHERRY TOMATOES AND SALAD</b>	€ 35.00
<b>FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI CON FOIE GRAS E RISTRETTO AL MADEIRA, SPINACI E PURÉ DI PATATE AL BURRO</b> <b>BEEF FILLET IN ROSSINI SAUCE WITH FOIE GRAS AND A REDUCTION OF MADEIRA, SPINACH AND MASHED POTATOES WITH BUTTER</b>	€ 35.00



## PROPOSTE VEGETARIANE VEGETARIAN PROPOSALS

<b>FLAN DI PARMIGIANO REGGIANO 32 MESI, PORCINI ARROSTO E CAVIALE DI TARTUFO</b> <b>32-MONTH PARMIGIANO REGGIANO FLAN, ROASTED PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLE CAVIAR</b>	€ 22.00
<b>ZUCCA AL FORNO, CREMOSO DI CASTAGNE, GORGONZOLA E PORRO ALLA BRACE</b> <b>BAKED PUMPKIN, CHESTNUT CREAM, GORGONZOLA CHEESE AND GRILLED LEEK</b>	€ 22.00



## CONTORNI SIDE DISHES

<b>INSALATA MISTA MIX VEGETABLES SALAD</b>	€ 8.00	•	<b>VERDURE AL VAPORE STEAMED VEGETABLES</b>	€ 8.00
<b>PATATE AL FORNO BAKED POTATOES</b>	€ 8.00	•	<b>VERDURE GRIGLIATE GRILLED VEGETABLES</b>	€ 8.00
<b>SPINACI ALLA MILANESE SPINACH WITH BUTTER, PINE NUTS AND RAISINS</b>	€ 8.00	•		

## DOLCI DESSERTS

◆ <b>GELATO DA NOI IN (CREMA, CIOCCOLATO, ZABAGLIONE)</b> <b>DA NOI IN HOME MADE ICE CREAM (VANILLA, CHOCOLATE, ZABAIONE)</b>	€ 12.00
◆ <b>TIRAMISÙ DA NOI IN, SFERA DI CIOCCOLATO, ORO, SPUMA DI MASCARPONE, SAVOIARDI FATTI IN CASA E CAFFÈ</b> <b>DA NOI IN TIRAMISÙ, CHOCOLATE SPHERE, GOLD FLAKES, MASCARPONE MOUSSE, SAVOIARDI BISCUITS AND COFFEE</b>	€ 14.00
<b>TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE</b> <b>SLICED FRESH FRUIT</b>	€ 10.00
<b>FRUTTA MARINATA AGLI AGRUMI E ANANAS CON SORBETTO AL PASSION FRUIT</b> <b>MARINATED FRUIT WITH CITRUS AND PINEAPPLE WITH PASSION FRUIT SORBET</b>	€ 12.00
<b>FRITTO DOLCE CON CREMA, CROCCHETTA DI SEMOLINO, AMARETTO, MANDORLE E MELA SERVITI CON GELATO AL CARMELLO SALATO</b> <b>FRIED DESSERT WITH CREAM, SEMOLINA CROQUETTE, AMARETTO, ALMONDS AND APPLE SERVED WITH SALTED CARAMEL ICE CREAM</b>	€ 15.00
<b>SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO GUANAJA CON GELATO AI MARRON GLACÉ E SALSA AL RUM AGRICOLO (ATTESA 20 MIN.)</b> <b>GUANAJA CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH MARRON GLACÉ ICE CREAM AND ORGANIC RUM SAUCE (20-MINUTE WAIT.)</b>	€ 16.00



**IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL PERSONALE DI SALA - IF YOU HAVE FOOD ALLERGIES, PLEASE INFORM OUR STAFF**

PREZZI IVA INCLUSA - IL PESCE CRUDO, MARINATO, AFFUMICATO A FREDDO E LE PASTE FRESCHE RIPIENE PRESENTI NEI NOSTRI MENÙ, VENGONO BONIFICATI ED ABBATTUTI DI TEMPERATURA A -20 GRADI SECONDO LA NORMATIVA EUROPEA VIGENTE (CE853/2004). \* IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO VERRÀ UTILIZZATO PRODOTTO SURGELATO.

**DA NOI IN**  
CUCINA DI MARE

PRICES VAT INCLUDED - OUR RAW, MARINATED, COLD-SMOKED FISH AND FRESH STUFFED PASTA ARE BLAST CHILLED TO -20°C ACCORDING TO EUROPEAN REGULATION (CE 853/2004). \* IN THE ABSENCE OF FRESH PRODUCTS THE SAME CAN BE REPLACED WITH FROZEN PRODUCTS.