

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

55

Gazpacho in trasparenza*Clear gazpacho* 1, 5, 6, 9, 15**Tartare di tonno dello Chef su pan brioche,
spuma ginger-soia e uva marina***Chef's tuna tartare, brioche, ginger-soy espuma, sea grapes* 1, 4, 6, 11, 15**Pacchero croccante ripieno di mare***Crispy paccheri filled with seafood* 1, 2, 4, 9, 12, 15**Catalana d'astice del MILA***Milà-style lobster salad* 1, 2, 9, 10, 15

MENÙ CENA

DINNER MENU

Ceviche di ricciola marinata alla barbabietola, misticanza e chutney di mango*Beetroot-cured amberjack ceviche, mixed leaves, mango chutney* 1, 4, 6, 9, 15

20

Tartare di tonno con brunoise di verdure e citronette ai lamponi*Tuna tartare, vegetable brunoise, raspberry citronette* 1, 4, 6, 11, 15

22

Battuta di Fassona piemontese con sedano, daikon e salsa verde piccante*Piedmontese Fassona beef tartare, celery, daikon, spicy green sauce* 1, 3, 4, 9, 15

24

Riso al salto allo zafferano su bisque di scampi e la sua tartare*Crispy saffron rice, langoustine bisque, langoustine tartare* 2, 4, 7, 9, 12, 15

23

Paccheri bicolore al pescato del giorno e pomodorini confit*Two-colour paccheri, catch of the day, confit cherry tomatoes* 1, 4, 9, 15

23

Filetto di manzo e verdure alla griglia con salsa chimichurri*Beef fillet, grilled vegetables, chimichurri* 10, 15

30

Ribs di suino CBT con salsa yakitori e patate machè*Sous-vide pork ribs, yakitori glaze, smashed potatoes* 6, 8, 9, 15

24

Lobster Roll*Lobster roll, soft bun, light dressing* 1, 2, 6, 7, 9, 15

33

Pescato del giorno ,secondo mercato*Roasted amberjack, seasonal ratatouille* 4, 9, 15

26

