

The Fisher

Milano, 1 ottobre 2018

- Italy -

*HO IMMAGINATO COSA AVREI VOLUTO MANGIARE, VEDERE,
ASCOLTARE DURANTE UNA CENA...*

*HO CERCATO QUALCOSA CHE SI AVVICINASSE IL PIÙ POSSIBILE AI MIEI
DESIDERI, IN TERMINI DI QUALITÀ DEL PRODOTTO E ORIGINALITÀ
DEL DESIGN, USCENDO DAI SOLITI SCHEMI...*

*UN MENÙ ISPIRATO ALLA TRADIZIONE ITALIANA,
MA INFLUENZATO A TRATTI
DALLA CUCINA NIPPONICA, PERUVIANA E SPAGNOLA.*

*NELL'ELENCAZIONE DEI PIATTI
NON HO SEGUITO VOLUTAMENTE UN ORDINE PRECISO
PERCHÈ UN PASTO LO SI DESIDERA A PRESCINDERE
DALLA SUA CLASSIFICAZIONE*

The Fisher

Plateau magnum (per 2 persone)

Selezione di ostriche e frutti di mare con gamberi rossi (Sicily), capesante e scampi al naturale, ricci di mare secondo disponibilità del mercato

Plateau JÀQS!JÀQLL (per 2 persone)

Aragosta o astice blu al vapore con selezione di ostriche e frutti di mare con gamberi rossi (Sicily), capesante e scampi al naturale, ricci di mare secondo disponibilità del mercato

Plateau Imperial (servito su 2 piani)

Aragosta o astice blu al vapore con selezione di ostriche e frutti di mare con gamberi rossi (Sicily), capesante e scampi al naturale, ricci di mare secondo disponibilità del mercato

Ricci di mare mediterranei on the box (6 pz – 8 pz – 12 pz)

Oysters

Premium gillardeau

Speciale pleiade poget

Ostra regal

Speciale de bretagne de prat ar coum

Filetto di delicato salmone irlandese affumicato

Acciughe del Cantabrico accompagnate con crostini e burro salato di Isigny

Alici marinate in stile ibizenko

Selezione di tartare (salmone, tonno, gambero rosso, capesante)

Selezione di carpaccio a scelta: salmone, tonno, gambero rosso, capesante

Crudo di gamberi rossi di Favignana e mango tropicale

Crudo di gambero rosso con dressing wasabi fresco

Ceviche JÀQS!JÀQLL (con leche de tigre)

Ceviche in peruvian style

Ceviche mix pescado

Ceviche de pescado, riccio di mare e zucca loche

Ceviche vegano

Tiradito JÀQS!JÀQLL (con leche de tigre)

Tiradito in stile machu picchu

Tiradito in tre differenti salse di leche di tigre

Tiradito de camarones

Tiradito nikkei

Puke tuna

Oro bianco di Paestum (mozzarella di bufala)

Polipo all'olivo

Tartare amazzonica

Tartare ventresca di otono con caviale Kaluga Queen, tartufo e salsa wasabi soia

Tartare di tonno con salsa jalapenho, cipolla rossa di tropea e salsa yuzu

Tartare di salmone e dentice con avocado, salsa yuzu lemo

Sashimi di ricciola con jalapenho e salsa yuzu soia

Sashimi premium: salmone – ricciola – otono

Sashimi vulcanico di salmone scozzese con salsa jalapenho, fresh ginger & onion

Nighini special (no rice) 8pz.

Tataki in semi di papavero (tonno, ricciola)

Tataki di tonno e stracciatella di burrata in crema di olive

Jamon iberico gran riserva Joselito 48 mesi con crostini di pan e tomate

Provoletta al carbone con gran riserva joselito 48 mesi

Polpo arrostito con crema di patate affumicate e olio al peperone piquillo

Scampi croccanti al timo limonato con spinacini, essenza di crostacei e corallo

Corona di calamaro e polipo

Tartufo *Bianco d'Alba*

Caviale

(servito con crostini e vodka Beluga short)

Asetra

Beluga

10 gr.

30 gr.

50 gr.

100 gr.

Tempura

Vegetable: zucca, zucchine, melanzane, asparagi, funghi avocado, peperoni, cipolle
(salsa ponzu, salsa jalapenho, salsa spicy)

🐟🥬🍷: pesce del giorno e verdure
(salsa ponzu, salsa jalapenho, salsa spicy)

Insalata di mare e quinoa andina

Causa in peruvian style

Spaghetti alla chitarra con pomodoro fresco e basilico

Tagliolini neri con ragout di triglie, datterino giallo, olive taggiasche, pinoli tostati, ricotta salata e uvetta sultanina

Paccheri "Pastificio Gentile" al cipollotto e peperoncino con ricci di mare

Linguine "Pastificio Gentile" con gamberi di Mazara

Paccheri e scampi (Sicily)

Risotto al nero di seppia con carpaccio vellutato bianco

Display Jøysfjell

Branzino, scorfano, pezzogna, rombo, dentice, san pietro, orata, gallinella, sarago, pescatrice.
Preparati secondo indicazioni dello chef

Branzino di mare al sale mediterraneo

Gallinella o scorfano in guazzetto alla siciliana

Moreau marinato all'arcobaleno andino con vellutata di cipolla di Montoro,
olio al finocchietto e sale affumicato

Filetto di branzino d'altura arrostito al timo con patate ratte, funghi e olio all'arancia rossa Sicily

Triomphe di tempura di triglia, alice, gambero Sicily, scampo, granchio naturale,
calamaro, verdure e salsa composta da lime e limone Sorrento *(per 2 persone)*

Medaglione di tonno rosso di Carloforte con foie gras, tartufo nero e salsa Rossini

Filetto di dentice arrostito con citronella al succo di melograno e zenzero,
in vellutata di zucca e cipolla caramellata

Gamberoni select al carbone vegetale e olio di mare

Anticucho di polipo

Filetto riding reserve alla brace con salsa alle erbe e verdure

Filetto di salmone e patata andina "Oca", tuberi e radici

Filetto di triglia in guazzetto

Purea di patate Pompadour

Contorno di verdure mediterranee

Arcobaleno di pomodorini, olio, basilico e polvere di capperi

Cancha (mais tostato)

Yuca al nero di seppia (manioca)

Cheesecake del giorno

Sette texture di cacao

Passione amazzonica (semifreddo in selezione di frutta tropicale)

Tiramisù **Jøysfjell**

Selezione di frutta del giorno

Sorbetti: limone, mango, passion fruit

Ice cream: limone, cioccolato, pistacchio, passion fruit

Sfera **Jøysfjell**

(implosione al cioccolato ripiena di passion fruit e vellutata calda di fragole, menta e zenzero)

Coperto 5 / *cover change* 5

I prezzi indicati sono in euro e comprensivi di iva / *the price are in euro and are include of taxes.*

Per allergie e/o intolleranze Vi invitiamo ad informarci, chiedete al personale di sala un'alternativa.

Il pesce fresco viene sottoposto a profilassi di abbattimento come da ordinanza del Ministero della Sanità

Proposta menu 1

Plateau magnum *(per 2 persone)*

Sashimi premium: salmone - ricciola - otoro *(per 2 persone)*

Ceviche in peruvian style

Spaghetti alla chitarra al pomodoro e scampi (Sicily)

Filetto di branzino d'altura arrostito al timo con patate ratte, funghi e olio all'arancia rossa (Sicily)

o

Anticucho di polipo

Sette texture di cacao

o

Sorbetto al limone con frutti di bosco

Proposta menu 2

Plateau **The Fishery** *(per 3 persone)*

Selezione di carpaccio: salmone, tonno, gambero rosso *(per 3 persone)*

Tiradito nikkei *(per 3 persone)*

Tempura **The Fishery**: pesce del giorno e verdure (salsa ponzu, salsa jalapeno, salsa spicy) *(per 3 persone)*

Jamon iberico gran riserva Joselito 48 mesi con crostini di pan e tomate *(per 4 persone)*

Paccheri "Pastificio Gentile" al cipollotto e peperoncino con ricci di mare

Medaglione di tonno rosso di Carloforte con foie gras, tartufo nero e salsa Rossini

Tiramisù **The Fishery**

o

Sorbetto al limone con frutti di bosco

