

# 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 JƏQSİJƏQJ (per 2 persone)

Astice 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 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)

Catalana JƏQSİJƏQJ: astice, gamberi di Mazara, scampi e aromi naturali

Must Catalana: aragosta, king crab, carabinieri, gamberi di Mazara, scampi e aromi naturali

Salpicon di mare: pescado del mar, verdure mediterranee e condimenti dello chef Rafael Rodriguez

## Oysters

Premium Gillardeau

Ostra Regal

Speciale de Bretagne De Prat ar Coum

Kys

Amélie

Acciughe del Cantabrico accompagnate con crostini e burro salato di Isigny

Alici marinate in stile ibizenko

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

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

Crudo di gambero rosso con dressing wasabi fresco

Ceviche JƏQSİJƏQJ (con leche de tigre)

Ceviche in peruvian style

Ceviche mix pescado

Ceviche di gamberi

Ceviche amazzonica

Ceviche vegano

Tiradito JƏQSİJƏQJ (con leche de tigre e cacao)

Tiradito in stile Machu Picchu

Tiradito in tre differenti salse di leche di tigre

Causaviche

Roll di calamaro "grill" ripieno di gamberi di Mazara

Tiradito Nikkei  
Juke tuna  
Oro bianco di Paestum (mozzarella di bufala)  
Sfera di calamaro e scampi in salsa gazpacho  
Polpo all'olivo  
Tartare amazzonica  
Tartare di tonno con salsa Jalapeño, cipolla rossa di Tropea e salsa yuzu  
Tartare di salmone e dentice con avocado, salsa yuzu lemo  
Sashimi di ricciola con Jalapeño e salsa yuzu soia  
Sashimi premium: salmone – ricciola – tonno  
Sashimi vulcanico di salmone scozzese con salsa Jalapeño, fresh ginger & onion  
Hotate sashimi: capesante in salse esotiche  
Cubo: salmone, ricciola, gambero rosso  
Nighiri special (no rice) 8pz.  
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 con crema Nikkei, pasta Kataifi e chimichurri

## 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 (secondo disponibilità)  
(salsa ponzu, salsa Jalapeño, salsa spicy)

**The SUSHI** mix fried: spillo, calamari, triglia, scampi e gamberi *(per 2 persone)*  
(salsa ponzu, salsa Jalapeño, salsa spicy)

Insalata di mare tiepida con le sue misticanze

Causa in peruvian style

Spaghetti alla chitarra con pomodoro fresco e basilico

Spaghetti alle vongole, carciofi e bottarga di muggine

Linguine all'aragosta rosa

Linguine all'astice

Tagliolini ai crostacei

Spaghetti crudo e ricci di mare

Risotto "barolo non barolo" in spuma di formaggi con branzino croccante glassato

Paccheri allo scorpion fish

## 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

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

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

Filetto di dentice arrostito con carciofo all'erbette di campo

Gamberoni select al carbone vegetale e olio di mare

Anticucho di polpo

Filetto riding reserve alla brace con salsa alle erbe e verdure

Sirloin (controfiletto U.S.A.) alla brace con patate e verdure

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

Scampi sauté, aglio, olio e peperoncino

Roll di ricciola "grill" con salsa allo yogurt greco, verdure croccanti, mango e avocado

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 di Lucuma

Vanilla meringue cake

Sette texture

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, vaniglia, passion fruit

Sfera **Jøysfjell**

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

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 - tonno *(per 2 persone)*

Ceviche in peruvian style

Spaghetti crudo e ricci di mare

Roll di ricciola "grill" con salsa allo yogurt greco, verdure croccanti, mango e avocado

o

Anticucho di polpo

Sette texture

*escluse bevande e caffè*

## Proposta menu 2

Plateau magnum *(per 2 persone)*

Selezione di carpaccio: salmone, tonno, gambero rosso *(per 2 persone)*

Tiradito Nikkei *(per 2 persone)*

Jamon iberico gran riserva Joselito 48 mesi con crostini di pan e tomate *(per 2 persone)*

Paccheri allo scorpion fish

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

Tiramisù **The Fisher**

*escluse bevande e caffè*



