

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

Selezione di 4 ostriche, 2 gamberi rossi, 2 capesante, 2 scampi,
2 ricci di mare *(secondo disponibilità del mercato)* e selezione di frutti di mare

Plateau Jøysfjell

Astice al vapore con selezione di 8 ostriche, 4 gamberi rossi, 4 capesante, 4 scampi,
4 ricci di mare *(secondo disponibilità del mercato)* e selezione di frutti di mare

Plateau Imperial

Aragosta al vapore con selezione di 8 ostriche, 4 gamberi rossi, 4 capesante, 4 scampi,
4 ricci di mare *(secondo disponibilità del mercato)* e selezione di frutti di mare

Plateau Edycion

Selezione di 3 ostriche, 1 gambero rosso, 1 capesanta, 1 scampo,
1 riccio di mare *(secondo disponibilità del mercato)* e selezione di frutti di mare

Oysters special

Premium Gillardeau
Regal
Royale David Hervé
Cristalda
Les Marie Morganes
Dousset Verte

Percorso di ostriche e vodka *(n.6 ostriche)*
Percorso di 6 ostriche “special”
Percorso di 12 ostriche “special” e “selection”

Oysters selection

Perla Rosa
Regal Oro
Gargano
Prat ar Coum 00
Ideale David Hervé
Secrete

Caviale

(servito con crostini e vodka Beluga shot)

Asetra

Beluga

30 gr.

50 gr.

100 gr.

Ricci di mare mediterranei

Gamberi rossi

Scampi

Catalana di astice blu

Catalana di king crab

Catalana di aragosta

Must Catalana: aragosta, king crab, gamberi di Mazara, scampi *(consigliato per 4 persone)*

Carpaccio di tonno, confettura di cipolla rossa e spuma di bufala

Carpaccio di ricciola, gel di mela verde, panna acida e sedano croccante

Carpaccio di salmone (Øra King), zucca in agrodolce e salsa teriyaki

Carpaccio di gambero rosso, con burrata e gelato ai ricci di mare

Tonno rosso del mediterraneo in tartare con finocchio e arancia mediterranea

Capasanta in tartare con rapa bianca e gialla, maionese al limone e curcuma

Scampo crudo, mandorla, limone candito e caviale

Ceviche **The Fish** (con leche de tigre)

Ceviche in peruvian style

Ceviche mix pescado

Dalla cucina

Acciughe del Cantabrico con pane tostato e burro salato

Tacos di mais con insalatina di king crab

Ventresca di tonno bianco con pomodorini secchi e misticanza

Cannocchie al vapore con carciofi crudi, Parmigiano Reggiano, olio e limone

Capesante arrostate su crema di ceci, radicchio trevigiano e tartufo nero

Selezione del pescato del giorno al vapore

Risotto alla parmigiana by Felix Lo Basso

Risotto alla marinara come la tradizione vuole

Spaghettoni di grano duro alle vongole e prezzemolo

Gnocchi di patate al ragù di gallinella e cime di rape

Cannelloni in farcia di baccalà e sugo di cozze

Tortelli di branzino e ricotta, salsa allo zafferano e broccoli

Display

Branzino, scorfano, pezzogna, rombo, dentice, San Pietro, orata, gallinella, sarago, pescatrice

Preparati secondo indicazioni dello chef

Dalla griglia

Polpo arrostito, salsa barbecue, spuma di patate e mugholi

Lancia di pesce misto, con pane alle erbe e verdure

Selezione del pescato del giorno con contorno di stagione

Fritto misto di pesce e verdure

Zuppa di pesce con crostini di pane

Filetto di rombo in guazzetto con frutti di mare e ortaggi

Dessert e vini al calice in abbinamento

Selezione dei nostri sorbetti

Tortino caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia

Vin Santo

Bavarese al miele e pinoli con salsa al caramello

Ben Ryle - Donnafugata - 2017 - Sicilia

Tortino di mela con salsa all'arancia

Malvasia Capofaro - Tosca d'Almerita - 2018 - Sicilia

Semifreddo al croccante di mandorla e salsa al caffè

Ben Ryle - Donnafugata - 2017 - Sicilia

I prezzi indicati sono in euro e comprensivi di iva

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

Alcuni articoli possono variare secondo la disponibilità del mercato

The Fisher

The Fisher