

Carmelina

Via Cadore, 2 | Via Revel, 5
Milano

MENÙ

La Costeria è condivisione

Fiore di zucca ripieno di ricotta di bufala

Polpettine di melanzane con pomodoro e Grana Padano

Tris di montanarine con ragù di pomodoro, scaglie di Grana Padano e basilico

Parmigiana di melanzane classica
(in condivisione una ogni 4 persone)

Portata principale

Nerano Leggendaria

Bevande

1 bottiglia d'acqua ogni 2 persone

1 bottiglia di vino rosso/bianco ogni 4 persone:
Falanghina - *Cantina Picco dell'Angelo*
Montepulciano - *Cantina Tratturo Spinelli*

Con 5€ a persona possiamo aggiungere la piccola pasticceria di Costiera

30€/pax - *IVA inclusa*



MENÙ

La Costeria è condivisione

Fiore di zucca ripieno di ricotta di bufala

Tris di crostini con baccalà mantecato

Insalatina di mare a modo nostro
(in condivisione una ogni 4 persone)

Parmigiana di melanzane classica
(in condivisione una ogni 4 persone)

Portata principale - Una a scelta tra:

Pasta mista patate e totani

Calamarata partenopea

Bevande

1 bottiglia d'acqua ogni 2 persone

1 bottiglia di vino rosso/bianco ogni 4 persone:
Falanghina - *Cantina Picco dell'Angelo*
Montepulciano - *Cantina Tratturo Spinelli*

Con 5€ a persona possiamo aggiungere la piccola pasticceria di Costiera

35€/pax - *IVA inclusa*



Carmelina

Via Cadore, 2 | Via Revel, 5
Milano

MENÙ

La Costeria è condivisione

Fiore di zucca ripieno di ricotta di bufala

Nerano croccante con tartare di tonno
e zest di limone

Insalatina di mare a modo nostro
(in condivisione una ogni 4 persone)

Calamaretti fritti sale e pepe con mayo
(in condivisione una ogni 4 persone)

Portata principale - Una a scelta tra:

Risotto alla pescatora a modo nostro

Tonno scottato con caponatina di melanzane

Bevande

1 bottiglia d'acqua ogni 2 persone

1 bottiglia di vino rosso/bianco ogni 4 persone:
Falanghina - *Cantina Picco dell'Angelo*
Montepulciano - *Cantina Tratturo Spinelli*

Con 5€ a persona possiamo aggiungere la piccola pasticceria di Costiera

40€/pax - *IVA inclusa*



Carmelina

Via Cadore, 2 | Via Revel, 5
Milano

MENÙ

Antipasto

Tris di tartare: salmone Sockeye, tonno e ricciola, con citronette

La Costeria è condivisione

Fiore di zucca ripieno di ricotta di bufala

Calamaretti fritti sale e pepe con mayo
(in condivisione una ogni 4 persone)

Portata principale - Una a scelta tra:

Risotto alla pescatora a modo nostro

Polpo croccante, friarielli e fonduta di provola

Bevande

1 bottiglia d'acqua ogni 2 persone

1 bottiglia di vino rosso/bianco ogni 4 persone:
Falanghina - *Cantina Picco dell'Angelo*
Montepulciano - *Cantina Tratturo Spinelli*

Con 5€ a persona possiamo aggiungere la piccola pasticceria di Costiera

45€/pax - *IVA inclusa*



MENÙ

Misto crudo di Carmelina

Gambero rosso - Gambero viola - Ostica -
Tartare di tonno - Tartare di ricciola -
Tartare di salmeno sockeye

La Costeria è condivisione

Insalatina di mare a modo nostro
(in condivisione una ogni 4 persone)

Calamaretti fritti sale e pepe con mayo
(in condivisione una ogni 4 persone)

Portata principale - Una a scelta tra:

Risotto alla pescatora a modo nostro

Ricciola cotta a bassa temperatura
con patate al limone

Branzino scottato con spinaci spadellati

Polpo croccante, friarielli e fonduta di provola

Bevande

1 bottiglia d'acqua ogni 2 persone

1 bottiglia di vino rosso/bianco ogni 4 persone:
Falanghina - *Cantina Picco dell'Angelo*
Montepulciano - *Cantina Tratturo Spinelli*

Con 5€ a persona possiamo aggiungere la piccola pasticceria di Costiera

50€/pax - *IVA inclusa*