

Il Giardino del Mare



Le nostre crudité di mare

Ristorante Pier 52, Via Piero della Francesca 52 - Milano
tel/fax +39 02 33 600 400
www.pier52.it

Ostriche

OYSTERS

PRESENZA ALLERGENI 6 12 14

Fine de Claire

Papin Poget
Marennes-Oléron

€ _____

Boyard
Marennes-Oléron

€ _____

Fine de Cancale
Cancale

€ _____

Plateau Fine de Claire
6 pezzi

€ _____

Spéciale

Premium
Bretagna

€ _____

Les Marie Morganes
Bretagna

€ _____

Gillardeau
Marennes-Oléron

€ _____

Plateau Spéciale
6 pezzi

€ _____

Sélection

Tarbouriech
Étang de Thau

€ _____

Eske
Donegal Irlanda

€ _____

Pousse en Claire
Marennes-Oléron

€ _____

Plateau Sélection
6 pezzi

€ _____

Percorso tra Ostriche

EXPLORING OYSTERS

Selezione di 9 varietà di ostriche
Selection of eight oyster varieties

6 12 14

€ _____

Percorso tra Ostriche e Vodka

EXPLORING OYSTERS AND VODKA

Selezione di Vodka "Evo" (Bergamotto , Chinotto , Cedro , Arancia Amara)
Plateau 16 Ostriche in abbinamento

Selection of EVO Vodka (Bergamot Orange, Chinotto, Citron, Bitter Orange)
Paired with a platter of 16 oysters

€ 90

Crostacei e Conchiglie

SHELLFISH

PRESENZA ALLERGENI 2 6 14

Gambero Rosso di Mazara del Vallo € _____ /Pz
Red prawns from Mazzara del Vallo with chickpea hummus € / each

Scampo di Manfredonia € _____ /Pz
Manfredonia scampi with goat-cheese mousse € / each

Tartufi € _____ /Pz
Warty venus clams € / each

Bulot € _____ /Pz
Bulot € / each

Clams € _____ /Pz
Clams € / each

Disponibilità di ricci di mare, percebes e anemoni di mare in base alla disponibilità delle stagioni e mercato
Sea urchins, go ose barnacles and sea anemones are offered according to season and market availability

Carpaccio

Carpaccio di branzino con mela verde all'extravergine d'oliva 4
€ 18

Carpaccio di salmone con veli d'ananas e agretto ai lamponi 4
€ 16

Carpaccio di ricciola del mediterraneo su insalata belga, lime e arance 4
€ 18

Al Coltello

HAND-MINCED SPECIALITIES

Selezione di tartare al coltello con salse in abbinamento 4 6 12
€ 24

Composizione di crudo 4 2 12
€ 24

Per non finire

And if you want more ...

Su prenotazione possiamo avere la disponibilità di King Crab, Aragosta, Caviale in qualsiasi varietà,
Percebes e anemoni di mare.

If you order in advance, we can also offer king crabs, lobster any type of caviar go ose barnacles and sea anemones.

Per Cominciare
LET'S START WITH ...

Polpo scottato con battuto di capperi e acciuga
con stracciatella di bufala

5 7 14

€ 18

Baccalà al vapore con intingolo alla mediterranea
e crema di fagioli cannellini

1 4 9

€ 16

Gambero in crosta di capelli d'angelo
su schiacciatina di patate

1 2 3 4 5 9

€ 16

Alici fritte su caponatina leggera e mentuccia fresca

1 4 5 9

€ 14

Salmone marinato alle erbe con insalata belga e mango

4 5 12

€ 14

Tartare di fassona piemontese con insalatina di stagione

10

€ 18

Continuiamo con

FIRST COURSES

Risotto Tenuta Castello mantecato agli agrumi
con crudo di gambero rosso di Mazara

2 7 9

€ 18

Chitarrino alle vongole scoppiate e bottarga di muggine

1 3 4 14

€ 16

Vermicello con carciofi, triglie di scoglio al profumo di lime

1 3 4 9

€ 16

Paccheri al ragù di scorfano, capperi e pomodorino ciliegino

1 4 9

€ 18

Bigoli al cacio e pepe con guanciale croccante

1 3 7

€ 14

Zuppa di legumi alla pescatora

2 4 9 14

€ 16

Per finire
SECOND COURSES

Fritto di paranza con ostrica cruda

1 2 4 5 7 12 14

€ 26

Rombo in crosta di frutta secca, millefoglie di patate
e fumetto allo zafferano

1 4 5 8

€ 26

Trancio di branzino in guazzetto alla mediterranea

4 9 12

€ 24

Il mare... in una padella
Minimo 2 pax / Minimun 2 people

2 4 9 12 14

€ 30 (x pax)

Ossobuco in gremolata con risotto alla milanese

9 12

€ 26

Contorni

Insalata di stagione

€ 8

Patate novelle al forno

€ 8

Cuore di carciofo trifolato

€ 12

Verdure grigliate

€ 8

Verdure lesse

€ 8

Pesci Interi Secondo la Pesca

PRESENZA ALLERGENI 4 5 12 14

Rombo € ____ /hg
Turbot

Pezzogna € ____ /hg
Blackspot Seabream

Dentice € ____ /hg
Dentex

Orata € ____ /hg
Gilt-head Bream

Branzino € ____ /hg
European Sea Bass

Scorfano € ____ /hg
Scorpionfish

San Pietro € ____ /hg
John Dory

Cernia € ____ /hg
Grouper

Ombrina € ____ /hg
Shadefish

Le guarnizioni del pescato variano a seconda la stagionalità degli ortaggi inoltre le grandi preparazioni della tradizione alla mediterranea, cottura al sale, alla brace sono sempre disponibili.

The side dishes accompanying the fish vary according to the season, and traditional preparations can be chosen: Mediterranean style, baked in salt or grilled are always available



Alcuni dei piatti possono essere realizzati anche con prodotti surgelati e/o abbattuti a seconda della stagionalità e reperibilità.
Some of our dishes can be made with frozen products depending on the season and availability.

Avvertire preventivamente in caso di allergie o intolleranze alimentari.
Please notify us in advance in case of allergies or food intolerances.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

NEGLI ALIMENTI PREPARATI E VENDUTI NEL NOSTRO RISTORANTE POSSONO ESSERE PRESENTI COME INGREDIENTI O IN TRACCE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (REGOLAMENTO UE N. 1169/2011, ALLEGATO II)

I SIGNORI CLIENTI, NEL CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI, SONO INVITATI A CHIEDERE PER OGNI PRODOTTO PIU' SPECIFICHE INFORMAZIONI AL PERSONALE DI SERVIZIO

- 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioe' grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
- 2 CROSTACEI e prodotti a base di crostacei.
- 3 UOVA e prodotti a base di uova.
- 4 PESCE e prodotti a base di pesce.
- 5 ARACHIDI e prodotti a base di arachidi.
- 6 SOIA e prodotti a base di soia.
- 7 LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).
- 8 FRUTTA A GUSCIO: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.
- 9 SEDANO e prodotti a base di sedano.
- 10 SENAPE e prodotti a base di senape.
- 11 SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro).
- 13 LUPINI e prodotti a base di lupini.
- 14 MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.

Avvertire preventivamente in caso di allergie o intolleranze alimentari.
Please notify us in advance in case of allergies or food intolerances.