

RISTORANTE

il Piccolo Principe

ANTIPASTI

COZZE AL PEPE NERO E PROFUMO DI LIMONE [1,14] 14,00€

Impepata di cozze con crostoni di pane
Peppered mussels

DOLCE AGRO DI MARE [2] 17,00€

Tartare di gamberi con bisque agrumata
Prawn tartare with citrus bisque

SINFONIA DI GAMBERI [2,9,12] 14,00€

Insalatina di Gamberi alla Catalana
Catalan-style prawn salad with fresh vegetables

I NOSTRI MONDEGHILI [1,3,5,9,12] 14,00€

Polpette fritte di carne brasata con salsa verde
Crispy fried meat balls made with slow-braised beef and green sauce

IL MARE IN TRE MORSI [1,3,3,4,5,14] 16,00€

Tris di arancini di mare
Seafood arancini trio

ALLERGENI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

DA BERE

ACQUA PANNA	3,50€
ACQUA SAN PELLEGRINO	3,50€
COCA COLA/ COCA COLA ZERO	3,00€
BIRRA ARTIGIANALE	9,00€
CAFFÈ	3,00€
AMARI	4,00€ /5,50€
GRAPPA	6,00€ /8,00€
RUM/ WHISKY	8,00€
PASSITO	8,00€

COPERTO

3,00€

PRIMI

FIRST COURSES

RISOTTO DI MEZZANOTTE [7]	17,00€
Risotto cremoso con burro all'aglio e olio al peperoncino <i>Creamy risotto with garlic butter and chili oil</i>	
INCONTRO DI SCAMPI E BURRATA [1,2,3,7]	18,00€
Calamarata con crema di scampi, burrata e olio al prezzemolo <i>Calamarata pasta with creamy langoustine sauce, burrata and parsley oil</i>	
GNOCHETTI [1,3,7,9,10,12]	16,00€
Gnocchetti croccanti con fonduta di parmigiano e glassa al balsamico <i>Crispy gnocchi with Parmesan fondue and balsamic glaze</i>	
GYOZA TRA ITALIA E ORIENTE [1,4,6,9,11,12]	17,00€
Gyoza ripieni di coda alla vaccinara con salsa ponzu <i>Gyoza filled with oxtail stew and ponzu sauce</i>	
CACIO E PEPE D'AUTORE [1,3,4,7]	18,00€
Spaghetti Cacio e Pepe con tartare di tonno <i>Spaghetti Cacio e Pepe topped with fresh tuna tartare</i>	

RISTORANTE
il Piccolo Principe

SECONDI

TATAKI SCOTTATO AI DUE SESAMI 24,00€
[1,4,6,9,11,12]

Tatakidi tonno scottato al sesamo con sedano rapa
marinato con cipolle agrodolce e salsa teriyaki agli agrumi
*Sesame-crusted tuna tataki served with marinated celeriac,
sweet-and-sour onions, and citrus-infused teriyaki sauce*

GRAN FRITTO DEL PRINCIPE [1,2,4,5,14] 23,00€

Fritto croccante con gamberi, calamari e verdure
Golden crispy shrimp and calamari fritters

ROSSO SU ROSSO [7,9,12]

Tagliata di diaframma di manzo con burro all'aglio, radicchio
e riduzione di vino rosso 24,00€

Skirt steak tagliata with garlic butter, radicchio and red wine
reduction

PANCIA DI MAIALE GLASSATA [10,12] 21,00€

Pancia di maiale glassata alla senape al miele con mele
caramellate

Honey and mustard glazed pork belly with caramelized apples

SPADA ALLA MILANESE [1,3,4,5,7,12] 24,00€

Cotoletta di pesce spada inpanatura croccante con
insalatina di finocchi e arancia accompagnato con
salsa yogurt e olive taggiasche

*Bread ed sword fish Milanese served with yogurt sauce, fennel
and orange salad, and Taggiasca olives*

GRAN GRIGLIATA [2,4,9,12,14] 25,00€

Pesce selezionato cotto alla brace, con profumo affumicato
Selected fish cooked over charcoal, with a smoky aroma

— RISTORANTE —
il Piccolo Principe

DESSERT

SORBETTO [3] 6,00€

Sorbettodinostra produzione
House-made sorbet

GELATO GOURMET [7,12] 6,00€

Gelato, prugne e salsa al vino rosso
Vanilla icecream served with poached plums and red wine reduction

AMARETTO [3,7,8,12] 8,00€

Amaretto di Saronno, salsa ai frutti di bosco e crema al mascarpone
Amaretto di Saronno served with mixed berry sauce and mascarpone cream

SELEZIONE DI FORMAGGI E NETTARI [7,12] 12,00€

Selezione di formaggi con miele e confetture
Assorted cheeses served with honey and fruit preserves

TENTAZIONI DELLA CASA 8,00€

— RISTORANTE —
il Piccolo Principe