

Philipp's

MILAN

HALLOWEEN MENU

a cura dello **Chef Executive ROBERTO CONTI** ❀

€ 140,00 per person

Bevande escluse
Beverage excluded

PROPOSTA PESCE

Mini zucca di branzino, carota, zenzero e prezzemolo

tartare di branzino, carota cotta e cruda, zenzero e salsa al prezzemolo
sea bass tartare, cooked and raw carrot, ginger and parsley sauce

Capasante, cavolo nero e mandorla

capasanta scottata, chips e crema di cavolo nero, maionese di corallo e mandorle
seared scallop, chips and black cabbage cream, coral mayonnaise and almonds

Risotto zucca, yogurt e liquirizia

risotto, crema di zucca, zucca marinata, dressing di yogurt e polvere di liquirizia
risotto with pumpkin cream, marinated pumpkin, yogurt dressing and liquorice powder

Ombrina alla mugnaia con purè

filetto di ombrina al vapore, purè di patate e salsa mugnaia
steamed meagre fillet, mashed potatoes and meunière sauce

Teschio Plein

Mousse al cioccolato al latte, cuore di lampone
milk chocolate mousse with a raspberry heart

Philipp's

MILAN

HALLOWEEN MENU

by Chef Executive ROBERTO CONTI ❀

€ 140,00 per person

Bevande escluse

Beverage excluded

PROPOSTA CARNE

Mini zucca di branzino, carota, zenzero e prezzemolo

tartare di branzino, carota cotta e cruda, zenzero e salsa al prezzemolo
sea bass tartare, cooked and raw carrot, ginger and parsley sauce

Vitello tonnato

filetto di vitello, ventresca sott'olio, salsa tonnata e capperi di Salina
veal fillet, preserved tuna belly, tuna sauce and Salina capers

Risotto zucca, yogurt e liquirizia

risotto, crema di zucca, zucca marinata, dressing di yogurt e polvere di liquirizia
risotto with pumpkin cream, marinated pumpkin, yogurt dressing and liquorice powder

Guancia di vitello, castagne e ribes

guancia di vitello brasata al vino rosso, purè di patate e castagne e culis di ribes
Veal cheek braised with red wine and potato and chestnut purée and ribes culis

Teschio Plein

Mousse al cioccolato al latte, cuore di lampone
milk chocolate mousse with a raspberry heart

Philipp's

MILAN

HALLOWEEN MENU

a cura dello **Chef Executive ROBERTO CONTI** ❀

€ 140,00 per person

Bevande escluse

Beverage excluded

PROPOSTA VEGETARIANA

Mini zucca di branzino, carota, zenzero e prezzemolo

tartare di branzino, carota cotta e cruda, zenzero e salsa al prezzemolo
sea bass tartare, cooked and raw carrot, ginger and parsley sauce

Tartare pomodoro Jungle

Pomodoro, uovo di zucca, rucola e aceto balsamico
tomato, pumpkin egg, arugula and balsamic vinegar

Risotto zucca, yogurt e liquirizia

risotto, crema di zucca, zucca marinata, dressing di yogurt e polvere di liquirizia
risotto with pumpkin cream, marinated pumpkin, yogurt dressing and liquorice powder

Fungo porcino, parmigiano e liquirizia

porcino mushroom, parmesan and liquorice

Teschio Plein

Mousse al cioccolato al latte, cuore di lampone
milk chocolate mousse with a raspberry heart