



MAESTRALE®

M I L A N O

Antipasti Freddi

Insalata scampi e carciofi sardi * ^(2,10)	€ 20,00
Acciughe del Cantabrico con crostini di pane e burro, spolverata di pistacchio e glassa di aceto balsamico * ^(1,5,8)	€ 18,00
Tartare di tonno con croccante di mandorle, cipolla marinata, pomodori confit e semi di sesamo * ^(10,11)	€ 25,00
Tartare di salmone con croccante di pistacchio e salsa agli agrumi * ^(8,10)	€ 20,00
Tartare di ricciola con battuto di capperi, olive taggiasche, pomodorini al forno e battuto di pinoli * ^(8,10,11,12)	€ 25,00
Tris di mezze tartare * ^(8,10,11,12)	€ 30,00
Tonno con croccante di pinoli, ricciola, salmone con croccante di pistacchio e cipolle marinate	
Carpaccio di tonno al naturale, sale, pepe, olio e limone * ⁽¹²⁾	€ 20,00
Carpaccio di salmone con capperi, zest di limone, granella di pistacchio e cipolle marinate * ⁽⁸⁾	€ 18,00
Carpaccio di branzino sul letto di valeriana, carote e grattugiata di bottarga di muggine * ^(9,12)	€ 25,00
Degustazione di pesce crudo con carpaccio di tonno, salmone e branzino, tartare di tonno, gambero rosso di Mazara, scampo e ostriche Fin De Claire n.2 * ^(2,12,14)	€ 34,00
Ostriche della Bretagna Fine De Claire n.2. ⁽¹⁴⁾	cad. € 5,00
Ostriche della Bretagna, Gillardeau ⁽¹⁴⁾	cad. € 7,00
Riccio di mare (secondo disponibilità)	cad. € 5,00
Scampi crudi * ⁽²⁾	cad. € 6,00
Gamberi rossi di Mazara del Vallo * ⁽²⁾	cad. € 7,00
Salmone e alici marinate in salsa Arlecchino (dadolata di ananas, melone, finocchio e erba cipollina) * ⁽¹⁰⁾	€ 16,00
Ceviche di pesce misto (branzino, ricciola, gamberi, scampi e persico con crema di mango) * ^(2,9) (secondo disponibilità)	€ 25,00
Carpaccio di gambero rosso, burrata, tartufo nero e caviale di salmone con erba cipollina e zest di limone * ⁽⁷⁾	€ 30,00
Carpaccio di branzino, salmone e tonno al pezzo * ⁽¹²⁾	cad. € 4,00
Plateu carpacci misti su letto di valeriana e carote Julien olio e limone * ⁽¹²⁾	€ 25,00

Antipasti Caldi

Antipasto di pesce del Maestrale (5 portate) secondo disponibilità * ^(2,5,8,9,11,14)	€ 25,00
Spiedini alla griglia (gamberi calamari e scampi sul letto di insalata novella) * ^(2,12,14)	cad. € 10,00
Polpo alla genovese con patate, pesto e olive tagiasche * ^(2,7,8,14)	€ 18,00
Sauté di cozze Nidditas e vongole con bruschette all'aglio ^(1,2,9,14)	€ 18,00
Fiori di zucca ripieni di mozzarella fior di latte, gamberi, scampi e acciughe ^(2,7,14) (piatto stagionale)	€ 20,00
Insalata di mare del Maestrale (gamberi, polipo, calamari, code di scampi con misticanza di verdure semi di papavero e glassa di aceto balsamico) * ^(2,8,9,11,14)	€ 20,00
Catalana di gamberi con mango, pomodoro camone sardo e cipolla marinata * ^(2,10)	€ 20,00
Spadellata di asparagi di mare con calamari, scampi, bottarga e pane Carasau ^(1,2)	€ 24,00
Spadellata di gamberi rossi di Mazara del Vallo e asparagi sul letto di pane Carasau * ^(1,2)	€ 25,00
Capesante gratinate o alla griglia ^(1,7,8,14)	cad. € 5,00
Moscardini al Cannonau con polenta o pane Carasau secondo stagione * ^(1,9,13,14)	€ 18,00
Polipo alla galiziana servito su vassoio ardente *	€ 24,00
Gamberi aglio, olio, peperoncino e paprica, servito su vassoio ardente * ⁽²⁾	€ 30,00
Guazzetto di scampi calamari e gamberi e bruschetta all'aglio servito in padella di ghisa "ardente" * ^(2,9,13,14)	€ 20,00
Purè di fave con scampi, ciuffetti di calamari e semi di papavero * ^(2,14)	€ 18,00
Quadrotto di parmigiana di melanzane, pesce spada e taleggio * ^(1,2,7,13,14)	€ 16,00
Cannolicchi gratinati alla griglia alla spagnola (pesto di prezzemolo e aglio) o crudi, 12 pz * ^(1,7,8,14)	€ 16,00
Dadolata di tonno scottato alla catalana su letto di pane Carasau ^(1,10)	€ 24,00

Antipasti di terra

Pata negra Blázquez, jamón De Bellota Admiration 36 mesi ^(1,4)	€ 30,00
Mozzarella di bufala o fior di latte o burrata ⁽⁷⁾	€ 12,00
Salumi misti al coltello ^(1,3,7,12)	€ 15,00

Primi piatti di pesce

Spaghetti con vongole veraci ^(1,2,9,13,14)	€ 18,00
Spaghetti con vongole veraci e bottarga di muggine ^(1,2,9,13,14)	€ 20,00
Tagliatelle della casa con scampi calamari e zucchine * ^(1,2,7,9,13,14)	€ 18,00
Tagliatelle "Giannino" con vongole, calamari e bottarga di muggine * ^(1,2,9,13,14)	€ 20,00
Tagliatelle mari e monti (scampi e funghi porcini) * ^(1,2,7,9,13,14)	€ 20,00
Riso ai frutti di mare (min. 2 persone) * ^(2,7,9,13,14)	a persona € 20,00
Spaghetti ai frutti di mare (min. 2 persone) * ^(1,2,9,13,14)	a persona € 23,00
Spaghetti con gamberi, pomodorini e tartufo nero * ^(1,2,9,13,14)	€ 25,00
Linguine all'astice (min. 2 persone) * ^(1,2,9,13,14)	a persona € 30,00
Tagliolini ricci e bottarga ^(1,2,9,13,14)	€ 20,00
Il classico (tagliolini con scampi, fiori di zucca, pomodorino fresco alla Corrado) * ^(1,2,7,9,13,14)	€ 18,00
Paccheri Maestrale (ragù di scorfano, bottarga e pomodorino fresco) * ^(1,2,7,9,13,14)	€ 18,00

Primi piatti di terra

Culurgiones all'ogliastrina (patate e mentuccia) con vellutata di pomodoro e pecorino * ^(1,7)	€ 14,00
Spaghetti al filetto di pomodoro fresco e basilico ⁽¹⁾	€ 14,00
Tagliatelle ai funghi porcini * ⁽¹⁾	€ 16,00
Gnocchetti sardi campidanesi con salsiccia sarda, pomodoro e zafferano ^(1,7)	€ 16,00

Secondi piatti di pesce

Fritto misto di pesce (scampi calamari gamberi e zucchine) * ^(1,2,5,13,14)	€ 24,00
Frittura di pesce royal con scampi, calamari, gamberi, scamponi, gamberoni e zucchine * ^(1,2,5,13,14)	€ 30,00
Misto griglia (scampone, gamberone, branzino, pesce spada, calamari) * ⁽²⁾	€ 26,00
Zuppa di mare o cacciucco alla livornese secondo disponibilità * ^(1,2,9,13,14)	€ 30,00
Scamponi alla griglia oppure gamberoni alla griglia * ⁽²⁾	€ 24,00
Branzino alla vernaccia e olive (o alla griglia, o al sale, o alla siciliana con pomodori, capperi e origano) * ^(1,2,13,14)	€ 30,00
Scottata di branzino con carciofi o funghi o asparagi (secondo stagione)	€ 25,00
Polipo alla griglia con pane Carasau, patate aromatizzate al rosmarino e rucola * ^(1,14)	€ 25,00
Gran misto gratinato (capesante, cannolicchi, scampi, gamberi, calamari, e cozze) * ^(1,2,5,7,8,13,14)	€ 30,00
Chateau di tonno con trevisana alla griglia, pomodori e cipolla * ⁽¹⁰⁾	€ 30,00
Gamberone Carabineros alla griglia * ⁽²⁾	cad. € 30,00
Branzino steccato al rosmarino in crosta di patate ^(1,7,8,12)	€ 28,00
Rombo steccato al rosmarino in crosta di patate, o patate e funghi, o carciofi e olive taggiasche (secondo stagione) (min. 2 persone) ^(1,7,13,14)	a persona € 30,00
Scorfano oppure gallinella alla siciliana ^(1,13,14)	all'etto € 8,00
Astice intero alla catalana (min. 2 persone) ^(1,2,5,13,14)	€ 75,00
Aragosta alla catalana ^(9,10)	all'etto € 15,00
King Crab * ^(9,10)	all'etto € 35,00
Trancio di pesce spada grigliato alla mediterranea guarnito con cialda di limone e battuto di olive taggiasche, capperi e origano * ^(1,12)	€ 25,00
Pescato del giorno	all'etto € 8,00

* NB. tutto il pesce crudo viene regolarmente abbattuto a -18°come dalla normativa Reg.CE853/2004

Secondi piatti di carne

Tagliata di manzo liscia o vestita	€ 20,00
Filetto di manzo alla griglia	€ 28,00
Filetto di manzo al pepe verde ^(1,7,8)	€ 30,00
Fiorentina scottona bavarese o prussiana (1 kg circa - min 2 persone)	€ 70,00
Fiorentina scottona bavarese o prussiana all'antica (1 kg circa) con padellata di verdure alla griglia (min. 2 persone)	€ 80,00
Entrecote scaloppata alla Roberspiere	€ 30,00

Contorni • Side dishes

Patate fritte	€ 8,00
Insalata mista	€ 8,00
Trevisana alla griglia	€ 8,00
Verdure alla griglia	€ 10,00
Asparagi di mare aglio, olio e peperoncino	€ 12,00

Formaggi • Cheese

Pecorino sardo al cucchiaio	€ 10,00
Formaggi misti	€ 14,00
Tutti accompagnati da miele e marmellate di frutta	

Frutta fresca • Fresh fruit

Ananas	€ 8,00
Mango	€ 10,00
Frutti di bosco	€ 10,00

Dolci della casa

Tarte tatin con gelato alla crema ^(1,3)	€ 10,00
Tiramisù ^(3,7)	€ 8,00
Torta di ricotta e arancia ^(1,3,7)	€ 10,00
Seadas tipica della Gallura ripiena di formaggio fresco condita con miele e zucchero a velo ^(1,5,6,7)	€ 10,00
Sorbetto al limone mango e mela verde ^(1,7)	€ 7,00
Gelato alla crema o cioccolato ^(1,3,7)	€ 8,00
Torta di mele della casa	€ 10,00

Proposte di Ernst Knam

Mousse ai tre cioccolati bianco, fondente e al latte	€ 12,00
Cupola di cioccolato fondente con cuore di lampone	€ 12,00
Afrika mousse e granella di cioccolato fondente	€ 12,00



Ristorante Maestrale

Via Atto Vannucci, 22 • 20135 Milano • +39 02 38248897 • +39 340 2640240 • ristorante**maestrale**22@gmail.com • **www.maestrale**milano.it