



D V C A
MILANO

*Aluni prodotti potrebbero aver subito “abbattimento di temperatura” per la conservazione nel rispetto della normativa sanitaria come da regolamento CE n.583/200

I crudi della nostra Cucina

*** Pescato del giorno da degustare in tartare e/o carpaccio 100 gr.**

*100 gr. Fish of the day in Tartar style
or carpaccio style 18 €*

*** Gamberi Rossi di Mazara del Vallo**

*Red shrimp from Mazara del Vallo
6 € al pezzo/each one*

*** Scampi di Porto Santo Spirito**

*Raw crustaceans scampi from Porto Santo Spirito
8 € al pezzo/each one*

*** Granchio reale della Kamčatka con catalana di verdure**

*Real crab of the Kamčatka with light vegetables catalana
25 €*

Ostriche: Belon Triplo zero Belon Cadoret

*Oysters
8 € al pezzo/each one*

Ostriche: Tsarskaya Cancale

*Oysters
6,5 € al pezzo/each one*

Acciughe del Cantabrico, pane tostato e burro della Normandia

*Anchovies from Cantabric sea, toasted bread and Normandy butter
2 € al pezzo/each one*

Caviale Baikal 10 gr.

30 €

Caviale Asetra 10 gr.

46 €

Salmon lock fine scozzese da noi affumicato 100 gr.

Pane tostato e burro della Normandia

*Scottish Smoked salmon 100 gr. with toasted bread and Normandy butter
18 €*

Jamon Patanegra 80 gr. tagliato al coltello con mandorle tostate

*Spanish Patanegra ham 80 gr. cut with a knife
28 €*



DVCA

MILANO

LA CARTA

Antipasti

" Il polpo tonnato"

cotto sottovuoto, verdure disidratate e capperi fritti.

Octopus with tuna sauce, dehydrated vegetables and fried capers.

18 €

Sottile di baccalà Rafols con olio di cipolle alla brace e insalata di germogli aromatici.

Rafols baccalà carpaccio with grilled onion oil and aromatic sprout salad.

16 €

Cannoli di sfoglia all'uovo con caviale di melanzane, tartare di scampetti dell'Adriatico.

Puff pastry cannoli with aubergine caviar, scampi tartare from Adriatic sea.

19 €

"Gita fuori porta"

...fave, pecorino e salame....

"A field trip" broad beans, pecorino cheese and salami.

16€

Crema di broccolo romanesco, intingolo di pomodori essiccati e uovo di montagna alla milanese.

Romanesco broccoli cream, dip of dried tomatoes and fried egg.

16 €

"Mottarello"

tartare di manzo con crosta di briciole di piselli, cuore di foie gras e mela caramellata.

Beef tartare with peas crumb crust, heart of foie gras and caramelized apple.

18€

Primi piatti

Tagliolini neri freschi all'uovo con gamberi rossi, pomodorino e scorza di limone.

Fresh black noodles with red prawns, cherry tomato and lemon peel.

19 €

Spaghettono integrale al profumo di finocchietto, alici marinate e panura caramellata.

Whole wheat spaghetti flavored with fennel, marinated anchovies and caramelized bread.

16 €

Gnocchi non gnocchi di carote con vongole veraci e calamaretti spillo.

Carrot dumplings with clams and small squids.

18 €

Raviolo di pasta fresca, crema di broccolo, ricotta di bufala e gocce di peperoncino dolce.

Fresh pasta ravioli with buffalo ricotta, broccoli cream and sweet chilli drops.

16 €

Risotto carnaroli della Riseria di Nori alla milanese con pistilli di zafferano e midollo.

Specialty milanese risotto with saffron and beef marrow.

16 €

Secondi piatti

**Branzino d'amo cotto al sale all'unilaterale con patate,
fagiolini e pesto leggero.**

Sea bass cooked in salt with potatoes, green beans and light pesto.

28€

Panaché di mare con verdure di stagione e maionese al plancton.

Seafood salad and steamed vegetables plankton mayonnaise.

29 €

**Spiedo di piccione cotto al rosa, crema di piselli alla menta
e piccola panzanella verde.**

Pigeon skewer, mint pea cream and small green Tuscan panzanella.

26€

"Tagliata"

**di cotoletta di vitello alla milanese con patate moneta
e tzatziki dello chef.**

Simply Milanese veal cutlet with coin potatoes.

28 €

"Surf and turf"

**Cubo di manzo irlandese capasanta oceanica
e coda di mazzancolla.**

Grilled Irish beef cube ocean scallop and shrimp.

26 €

Allergeni

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Estimado cliente, si usted posee alergias e/o intolerancias alimentarias, puede pedir informacion a nuestro personal sobre nuestro platos y bebidas. Estamos preparados para aconsejarle de la mejor manera.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher, falls Sie Allergien und / oder Unverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte nach unseren Lebensmitteln und Getränken. Wir beraten Sie gerne.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Siamo organizzati per consentirle una scelta alimentare in piena sicurezza, seguendo sistematiche procedure di controllo dei nostri processi produttivi e tenendo in evidenza l'eventuale presenza di ingredienti allergenici, Disponiamo di un "agenda allergeni" per tutti i prodotti serviti, che aggiorniamo continuamente, per consentire al nostro personale di soddisfare ogni Sua curiosità al riguardo. Saremo lieti di poterLa accompagnare con serenità e con nostro grande piacere nelle Sue scelte.

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b) maltodestrine a base di grano;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo oricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.