seta

BY ANTONIO GUIDA

carte bianche

carte blanche

Dedicato a chi ha poco tempo, ma non vuole sottrarsi al piacere della tavola:
Un menù a tre portate a cura dello Chef

For those who have little time, but still want to enjoy a gourmet meal:
A surprise three-course menu with dishes chosen by the Chef

Menù tre portate 65 / bevande escluse
Three courses menu 65 / beverage excluded

Prezzi in €, IVA e servizio inclusi / Prices in €, VAT and service charge included

seta

BY ANTONIO GUIDA

dedica a Milano

a tribute to Milan

menu degustazione 150 / abbinamento vini 90
tasting menu 150 / wine pairing 90

CAVOLFIORE
con salsa al latte di mandorla, succo di yuzu e frutti di mare
Cauliflower with almond milk sauce, yuzu juice and seafood

RISO
in cagnone con verdure, Maccagno e polvere di lampone
Rice "cagnone" style with vegetables, "Maccagno" cheese and raspberry powder

ROMBO
arrosto con lenticchie, caviale, mimosa e salsa al miso e rosmarino
Roasted turbot with lentils, caviar, egg mimosa and rosemary scented miso sauce

PETTO DI PICCIONE
farcito con scaloppa di fegato grasso, salsa di pistacchio allo zafferano e rabarbaro
Pigeon breast stuffed with duck liver escalope, pistachio sauce with saffron and rhubarb

CAMPARI
pompelmo, ciliegia e cioccolato bianco
Campari, grapefruit, cherry and white chocolate

antipasti

starters

ASTICE BLU — 53
arrosto con zabaione ai funghi, cardi e polvere di trombette
Roasted blue lobster with mushrooms zabaglione, cardoon and trompette powder

OSTRICHE — 37
con patate, peperoni friggitelli e salsa allo Champagne
Oysters with potatoes, "friggitelli" peppers and Champagne sauce

TERRINA — 41
tiepida di piccione al vadouvan e rigaglie di pollo
Warm pigeon terrine flavoured with vadouvan and chicken giblets

ANIMELLA DI VITELLO — 35
con purea di carote agli agrumi e verza
Veal sweetbread with citrus flavoured carrot purèe and savoy cabbage

CAVOLFIORE — 33
con salsa al latte di mandorla, succo di yuzu e frutti di mare
Cauliflower with almond milk sauce, yuzu juice and seafood

primi

first courses

RISO — 29
in cagnone con verdure, Maccagno e polvere di lampone
Rice "cagnone" style with vegetables, "Maccagno" cheese and raspberry powder

SPAGHETTI — 35
con salsa di friselle d'orzo, carciofi e gamberi rossi
Spaghetti with barley "friselle" sauce, artichokes and red prawns

BOTTONI — 31
ripieni con cassoeula ed ostriche
"Bottoni" filled with cassoeula and oysters

SAGNE — 31
ai frutti di mare con crema di trippa ai crostacei e catalogna
"Sagne" with seafood, crustaceans flavoured tripe cream and bitter chicory

GNOCCHI — 50
di patate, zabaione ai crostacei, salicornia e tartufo nero
Potato gnocchi, crustacean zabaglione, samphire and black truffle

mare

sea

SPIGOLA — 45
affogata con patate al pompelmo, cannolicchi e salsa ai frutti di mare
Poached sea bass, potatoes flavoured with grapefruit, razor clams and seafood sauce

ROMBO — 45
arrosto con lenticchie, caviale, mimosa e salsa al miso e rosmarino
Roasted turbot with lentils, caviar, egg mimosa and rosemary scented miso sauce

TRIGLIA — 45
avvolta in foglie di bieta, salsa di granciporro e conchiglie di mare
Red mullet wrapped in chard leaves, king crab sauce and sea shells

ANGUILLA — 45
laccata al viono rosso con melanzana al nero di seppia
Red wine glazed eel with squid ink aubergine

terra

land

AGNELLO — 45
al limone nero con lattuga farcita al bulgur e peperone fondente
Lamb scented with black lime, bulgur stuffed lettuce and confit bell peppers

MAIALINO — 43
con guacamole, friggitelli, gamberi e salsa al tamarillo
Suckling pig with guacamole, "friggitelli" peppers, prawns and tamarillo sauce

PETTO DI POLLO FICATUM — 43
con crema di cannellini alle alghe, fregola e garusoli
Fig fed chicken breast, cannellini beans and seaweeds cream, fregola and whelks

dolcezze

sweetness
by our pastry chef Nicola Di Lena

ANANAS — 19
arrosto con tapioca al frutto della passione e gelato allo zenzero
Roasted pineapple with passion fruit tapioca and ginger ice cream

MELA — 19
fondente con salsa di melagrana e litchi, gelato al pan brioche e Cognac
Confit apple with pomegranate and lychee sauce, pain brioche and Cognac ice cream

CAMPARI — 19
pompelmo, ciliegia e cioccolato bianco
Campari, grapefruit, cherry and white chocolate

PARFAIT ALLA LIQUIRIZIA — 19
con cristalli di foglie di tabacco Kentucky, pera alle spezie e crema al caffè
Liquorice parfait with crystallised Kentucky tobacco leaves, spiced pear and coffee cream

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO — 23
con sorbetto al cetriolo, rosmarino e mango
Chocolate soufflé with cucumber sorbet, rosemary and mango

FORMAGGI — 19
accompagnati da pane alle noci e dolci contrasti
Assorted cheese selection with walnut bread and assorted jams

---

Lunch: 12:30-14:30 (Lunedì-Venerdì *Monday-Friday*) — Dinner:19:30-22:30 (Lunedì-Sabato *Monday-Saturday*) — Chiuso la Domenica *Sunday closed*

Menù degustazione

BY ANTONIO GUIDA & DAVIDE BISETTO

Milano, 9 Marzo 2017

TERRINA
tiepida di piccione al vadouvan e rigaglie di pollo (Seta)
Warm pigeon terrine flavoured with vadouvan and chicken giblets (Seta)

RAVIOLI
di rapa alla cenere, radicchio e topinambour (Oro)
Ravioli stuffed with beetroot cooked in ash, radicchio and Jerusalem artichokes (Oro)

SEPPIE AL NERO (Oro)
Black cuttlefish (Oro)

TRIGLIA
avvolta in foglie di bieta, salsa di granciporro
e conchiglie di mare (Seta)
Red mullet wrapped in chard leaves, king crab sauce and sea shells (Seta)

MELA
fondente con salsa di melagrana e litchi,
gelato al pan brioche e Cognac (Seta)
Confit apple with pomegranate and lychee sauce, pain brioche and Cognac ice cream (Seta)

menu degustazione 150
tasting menu 150

seta
BY ANTONIO GUIDA

ORO
RESTAURANT