

**spoon**<sup>®</sup>  
*Bistrot*

# Menù

## CRUDI | RAW DISH

### TARTARE DI TONNO

katsuobushi | basilico | lime | salsa teriyaky **(I-B-A)**

*Tuna tartare: katsuobushi | basil | lime | teriyaky sauce*

16

### OSTRICHE & CROSTACEI

ostriche (1pz) | scampi (1pz) | gamberi rossi (1pz) | tartufo di mare (2pz) | cannolicchi (2pz) **(I-L-M)**

*Oysters & Shellfish: oysters (1pc) | scampi (1pc) | red prawns (1pc) | sea truffle (2pc) | razor clams (2pc)*

25

### TARTARE DI FASSONA

cipolla | cappero gigante | zeste di limone | sale maldon

*Fassona meat Tartare: onion | giant caper | lemon zest | maldon salt*

14

### CARPACCIO DI ANGUS

grana padano | champignon a crudo | olio evo **(C)**

*Angus Carpaccio: grana padano | raw mushrooms | extra virgin olive oil*

14

### OSTRICHE FRANCESI N°3

*French Oyster n°3*

4 / CAD

### COTTI E CRUDI

tartufo di mare (2pz) | cannolicchi (2 pz) | ostrica (1 pz) | polpo alla galiziana  
gamberi alla catalana | calamari fritti al lime **(A-L-I-M-N)**

*Raw and Cooked: sea truffle (2pcs) | razor clams (2pcs) | oyster (1pcs) | Galician octopus | Catalan prawns | fried calamari with lime*

29

# Menù

## ANTIPASTI | APPETIZERS

### SPIEDINO DI GAMBERI

gel di mela verde | insalatina croccante **(I-L)**  
*Shrimp skewer: green apple gel | crunchy salad*

14

### CRAZY FUNGHI

patè di vitello | mayonese al wasabi **(A-D)**  
*Crazy mushrooms: veal paté | wasabi mayonnaise*

12

### MELANZANA CROCCANTE

pomodoro | stracciatella | basilico **(A-C-N)**  
*Crispy Eggplant: tomato | stracciatella | basil*

9

## PRIMI PIATTI | MAIN DISH

### RISOTTO

carpaccio di gamberi | zucchine | fiori di zucca **(I-L-C)**  
*Risotto: shrimp carpaccio | courgettes | pumpkin flowers (I-L-C)*

22

### LINGUINE

gragnano igp | vongole **(A-I-M-P)**  
*Linguine: gragnano igp pasta | clams (A-I-M-P)*

18

### SPAGHETTI

pannocchie di mare | pomodoro | prezzemolo | pane grattugiato al limone **(A-I-L-N-C)**  
*Spaghetti: sea corn | tomato | parsley | lemon breadcrumbs*

19

### PACCHERI AI 3 POMODORI

stracciatella | basilico **(A-N-C)**  
*3 tomatoes paccheri: stracciatella | basil*

14

# Menù

## SECONDI PIATTI | MAIN DISHES

ROMBO CHIODATO 	28
finocchio   salsa di arance (I) <i>Baked Turbot fillet: fennel   orange sauce</i>	
POLPO ALLA BRACE	28
crema di taralli al caffè India Nespresso   broccoli saltati (I, M, A, P) <i>Grilled Octopus: India Nespresso coffee taralli cream   sautéed broccoli</i>	
COSTATA ANGUS (SCALOPPATA) USA 500 GR	32
servita con chips (A) <i>Sliced Angus ribeye steak 500 gr served with chips</i>	
ENTRAÑA (USA) 	35
servita con pannocchia a cilindri alla brace <i>Entraña: served with grilled corn cob cylinders</i>	

## CONTORNI | SIDE DISHES

PANNOCCHIA A CILINDRI ALLA BRACE	6
<i>Grilled corn cob cylinders</i>	
PATATE AL FORNO	6
<i>Roast potatoes</i>	
BROCCOLI SALTATI	6
<i>Sauteed broccoli</i>	

# Menù

spoon®  
*Bistrot*

## DESSERT

SORBETTO ALL' ANGURIA   
*Watermelon sorbet*

7

TIRAMISÙ DELLO CHEF  
*Chef's Tiramisu*

7

CHEESECAKE  
lime | zenzero | zacapa  
*Cheesecake: lime | ginger | zacapa*

9

SFERA DI COCCO   
cioccolato bianco | gelato alla liquirizia  
*Coconut sphere: white chocolate | licorice ice cream*

9

CAFFÈ NESPRESSO 

2,50

BRAZIL ORGANIC  
Biscottato e Cereali tostati | *Biscuit and toasted cereals*

INTENSITÀ 4

GUATEMALA  
Audace e vellutato | *Bold and velvety*

INTENSITÀ 6

PERU ORGANIC  
Fruttato e Elegante | *Fruity and elegant*

INTENSITÀ 6

COLOMBIA ORGANIC  
Vivace e Fruttato | *Lively and fruity*

INTENSITÀ 6

CAFFÈ NOCCIOLA  
Delizioso e Pralinato | *Delicious and praline*

INTENSITÀ 10

INDIA  
Intenso e speziato | *Intense and spicy*

INTENSITÀ 11

DECAFFEINATO  
Corposo | *Full-bodied*

INTENSITÀ 7

# Menù

spoon®  
*Bistrot*

## ZACAPA TASTING



ZACAPA 23 5 CL	13
ZACAPA EDICION NEGRA 5 CL	18
ZACAPA XO 5 CL	30
MIX 3 DEGUSTAZIONI da 2 cl cadauno   2 cl each	20
ACQUA SAN PELLEGRINO E PANNA DA 0,50 CL   WATER	3
COPERTO   SERVICE	3

## ELENCO ALLERGENI | ALLERGEN LIST

**A:** GLUTINE / GLUTEN

**B:** SOIA / SOY

**C:** LATTICINI / DAIRY

**D:** UOVA / EGGS

**E:** MOSTARDA / MUSTARD

**F:** NOCI / WALNUTS

**G:** SOLFITI / SULPHITES

**H:** NOCCIOLE / HAZELNUTS

**I:** PESCE / FISH

**L:** CROSTACEI / CRUSTACEANS

**M:** MOLLUSCHI / MOLLUSCS

**N:** SEDANO / CELERY

**O:** ARACHIDI / PEANUTS

**P:** LUPINI / LUPINS

**Q:** SESAMO / SESAME

**R:** SENAPE / MUSTARD

**spoon**<sup>®</sup>  
*Bistrot*

**V.le Bligny 39, 20136 Milano MI**

telephone: +39 02 5832 2922  
mail: [info@spoonmilano](mailto:info@spoonmilano)  
website: [www.spoonmilano.it](http://www.spoonmilano.it)  
social: [@spoonmilano](#)