



un progetto della
NIKO ROMITO
formazione

**Il ristorante della scuola di Formazione dello chef tre stelle
Michelin Niko Romito vi aspetta al 3° piano
de "Il Mercato del Duomo" a Milano**

I nostri piatti

Antipasti

Rombo, maionese alle erbe e lattuga marinata	18
Ricciola scottata, prezzemolo e cipolla arrosto	18
Manzo marinato alle erbe con salsa tonnata	14
Burrata, acciughe e misticanza di campo	15
Zuppa di pomodoro e ortaggi di stagione	14
Fiori di zucca in pastella, ricotta e salsa di acciughe	14

Primi

Pasta fredda e tonno	16
Pappardelle al ragù bianco di coniglio, arancia e pecorino	15
Tortelli di ricotta, distillato di pomodoro, capperi e cucunci	16
<i>Omaggio al 'Reale'</i>	
Fettucce 'Garofalo' al pesto di basilico, fagiolini e parmigiano	14
Gnocchi di patate con pomodoro arrosto e ricotta scorza nera	15

Secondi

Baccalà, latte di baccalà, bottarga e tenerumi	19
Tonno arrosto e caponata agrodolce di melanzane	20
Pollo, patate, spinaci e caramello di peperoni	18
Agnello brasato con friggirelli, rosmarino, maggiorana e timo	18
Maialino, pesto di olive e pomodori secchi, mandorla	18
Lattuga, arachidi e pepe rosa	16

Dolci

Cioccolato, limone e panna	10
Cremoso di mandorle, limone, basilico e frolla integrale	10
Frutto della passione, caramello, liquirizia e aceto balsamico	10
Guazzetto di fiori di sambuco, frutta di stagione e panna	10
Sfoglia, lamponi e yogurt di bufala	10
Sorbetto di frutta di stagione	8