

MIGLIO

RISTORANTE

ASSAGGI/TASTING

Antipasti/Starters

LA CECINA MIGLIO: FARINATA DI CECI AL FORNO, SERVITA CON GAMBERI ROSSI MARINATI AGLI AGRUMI E STRACCIATELLA DI BURRATA
CECINA MIGLIO: BAKED CHICKPEA FLATBREAD SERVED WITH CITRUS-MARINATED RED PRAWNS AND BURRATA STRACCIATELLA (2,7) € 18.00

LA BATTUTA DI MANZO COME UNA 'PANZANELLA'
BEEF TARTARE "PANZANELLA STYLE" (9,12) € 16.00

BABAGANUSH CON INSALATINA DI DATTERINI E FETA GRECA
BABAGANOUSH WITH DATTERINI TOMATO SALAD AND GREEK FETA (7,11) € 15.00

ACCIUGHE FRITTE, FARCITE DI STRACCIATELLA, SERVITE CON SALSА ARRABBIATA DI POMODORINO GIALLO
FRIED ANCHOVIES STUFFED WITH BURRATA STRACCIATELLA, SERVED WITH YELLOW TOMATO ARRABBIATA SAUCE (3,4,7) € 16.00

IL VITELLO TONNATO: GIRELLO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SERVITO CON SOFFICE SALSА TONNATA E CAPPERI FRITTI
VITELLO TONNATO: SLOW-COOKED VEAL EYE ROUND, SERVED WITH A LIGHT TUNA SAUCE AND FRIED CAPERS (3,4,9,12) € 18.00

SAPORI/FLAVOURS

Primi/First courses

I NOSTRI GNOCCHI DI PATATE CON SCAMPI E FIORI DI ZUCCA
OUR POTATO GNOCCHI WITH LANGOUSTINES AND COURGETTE FLOWERS (1,2,3,9,12) € 22.00

IL RISOTTO VIALONE NANO ALLE 3 CONSISTENZE DI POMODORO
VIALONE NANO RISOTTO WITH THREE TEXTURES OF TOMATO (7,9,12) € 18.00

I NOSTRI 'TORDELLI' AL RAGÙ DI PURO MANZO
OUR "TORDELLI" WITH PURE BEEF RAGÙ (1,3,7,9,12) € 18.00

LA CHITARRINA ALL'UOVO CON LUPINI, VONGOLE E BOTTARGA DI TONNO
EGG CHITARRINA PASTA WITH LUPINI CLAMS, VONGOLE CLAMS AND TUNA BOTTARGA (1,3,4,9,12,13) € 20.00

PACCHERO IN DOPPIA CONSISTENZA DI ZUCCHINE, GUANCIALE CROCCANTE E FONDUTA DI PECORINO
PACCHERI PASTA WITH COURGETTES IN TWO TEXTURES, CRISPY GUANCIALE AND PECORINO FONDUE (1,7,9,12) € 18.00

PANE (1) E COPERTO € 4.00 - ACQUA DEMINERALIZZATA CL.75 € 3.00
SORGENTE PANNA ACQUA NATURALE CL.75 E S. PELLEGRINO ACQUA GASSATA € 5.00

MIGLIO

RISTORANTE

MATERIE/ESSENCES

Secondi/Mains

IL ROASTBEEF COTTO A BASSA TEMPERATURA CON INSALATINA DI FAGIOLINI E SALSА TARTARA
LOW-TEMPERATURE ROAST BEEF WITH GREEN BEAN SALAD AND TARTAR SAUCE (10,12) € 18.00

LA PLUMA DI MAIALE IBERICO IN DOPPIA COTTURA, CON CAPONATA DI VERDURE ALL'ACETO DI LAMPONI ED IL SUO FONDO
IBERIAN PORK PLUMA, TWICE-COOKED, WITH VEGETABLE CAPONATA IN RASPBERRY VINEGAR AND ITS OWN JUS (7,9,12) € 25.00

IL POLPO DI SCOGLIO IN TEMPURA, CON GLASSA AGRO-PICCANTE, SU INSALATA DI FAGIOLI BIANCHI E CIPOLLOTTO FRESCO
ROCK OCTOPUS IN TEMPURA, WITH SWEET-AND-SPICY GLAZE, SERVED ON WHITE BEAN AND FRESH SPRING ONION SALAD (12) € 22.00

IL FILETTO DI BACCALÀ IN OLIO COTTURA ALLA MEDITERRANEA
MEDITERRANEAN-STYLE COD FILLET, OIL-POACHED (4) € 24.00

LA PARMIGIANA DI MELANZANE SERVITA CON FONDUTA DI PARMIGIANO
AUBERGINE PARMIGIANA SERVED WITH PARMESAN FONDUE (7,9) € 16.00

EPILOGHI/EPILOGUES

Dolci/Desserts

FLAN DI BUCCELLATO "TADDEUCCI": FLAN AL FORNO DEL TIPICO PANE LUCCHESE, SERVITO CON CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA E FRUTTA FRESCA
"TADDEUCCI" BUCCELLATO FLAN: OVEN-BAKED FLAN MADE WITH THE TRADITIONAL LUCCA SWEET BREAD, SERVED WITH VANILLA CRÈME ANGLAISE AND FRESH FRUIT (1,3,4,7,8,12) € 8.00

I NOSTRI CANTUCCI E VIN SANTO
OUR CANTUCCI AND VIN SANTO (1,3,8,12) € 8.00

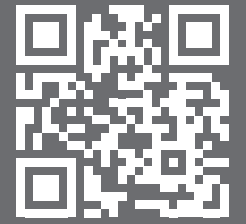
IL PARFAIT AL FRUTTO DELLA PASSIONE E CIOCCOLATO BIANCO CON COULIS DI PESCHE
PASSION FRUIT AND WHITE CHOCOLATE PARFAIT WITH PEACH COULIS (3,7) € 8.00

IL TIRAMISÙ ESPRESSO: TIRAMISÙ MONTATO AL MOMENTO CON SAVOIARDI FATTI IN CASA, SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO
ESPRESSO TIRAMISÙ: TIRAMISÙ FRESHLY ASSEMBLED TO ORDER, WITH OUR HOMEMADE LADYFINGERS, GLUTEN-FREE AND LACTOSE-FREE (3,7) € 8.00

LA LEMON TARTE
LEMON TART (1,3,6,7) € 8.00

BREAD (1) AND COVER CHARGE € 4.00 - DEMINERALIZED WATER CL.75 € 3.00
PANNA STILL WATER (75 CL) AND S. PELLEGRINO SPARKLING WATER € 5.00

PER PRENOTAZIONI
E INFORMAZIONI



+39 3762741611



RISTORANTE