

RAW BAR & CRUDO

PLATEAU DI CRUDITÉ E PESCATO DEL GIORNO
SCAMPI, GAMBERI ROSSI, SELEZIONE OSTRICHE E TARTARE DI PESCATO
2 PAX - 90 € *** ALL.: 2,4,12,14
LANGOUSTINE, RED PRAWNS, SELECTION OF OYSTERS AND TARTARE

OSTRICHE KYS MARINE / 6 € CAD. ALL.: 12,14
KYS MARINE OYSTERS

TARTARE DI SALMONE E AVOCADO CON SALSA MANGO / 26 € ** ALL.: 4,6
SALMON TARTARE WITH AVOCADO AND MANGO SAUCE

TARTARE DI GAMBERO ROSSO, CARCIOFI E PECORINO / 28 € * ALL.: 2,7,10,12
RED SHRIMP TARTARE WITH ARTICHOKE AND PECORINO CHEESE

TARTARE DI TONNO SICILIANO CAVALLI STYLE / 28 € ** ALL.: 1,4,7,10,12
SICILIAN TUNA TARTARE CAVALLI STYLE

SASHIMI DI RICCIOLA DEL MEDITERRANEO E JALAPEÑO / 25 € ** ALL.: 1,4,6
AMBERJACK SASHIMI WITH JALAPEÑO

STARTERS

SALMONE NEW STYLE, SESAMO E SALSA PONZU / 24 € ** ALL.: 1,4,6,11
NEW STYLE PREMIUM SALMON WITH SESAME AND PONZU SOUCE

TONNO E GAMBERO ROSSO NEW STYLE, SESAMO E SALSA PONZU / 34 € ***
ALL.: 1,2,4,6,10,12
NEW STYLE PREMIUM TUNA AND RED SHRIMP WITH SESAME AND PONZU SOUCE

CATALANA DI GAMBERI CON VERDURE / 28 € * ALL.: 2,9,10,12
SHRIMPS CATALANA WITH VEGETABLES

POLPO ALLA GALLEGA / 28 € * ALL.: 1,12,14
MEDITERRANEAN OCTOPUS GALIZIA STYLE

FRITTURA DI CALAMARETTI SPILLO, CON MAYO AL WASABI / 22 € * ALL.: 1,3,12,14
FRIED BABY SQUID WITH WASABI MAYO

PATANEGRA JOSELITO CON PANE CALDO AL POMODORO / 28 € ALL.: 1,7,12
PATANEGRA HAM WITH WARM BREAD AND TOMATOES

TARTARE DI FASSONA AL TARTUFO NERO / 28 €
FASSONA FILLET TARTARE WITH BLACK TRUFFLE

ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE ITALIANA / 30 € ALL.: 1,7,12
ITALIAN TRADITION ANTIPASTI SAMPLER

CLASSICA PARMIGIANA DI MELANZANE / 16 € ALL.: 1,5,7
CLASSIC EGGPLANT PARMIGIANA

CAPRESE ALL'ITALIANA / 16 € ALL.: 7,12
TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE CAPRESE

CAVIAR GIAVERI OSCIETRA IMPERIAL

30 GR.
180 EURO

50 GR.
270 EURO

100 GR.
550 EURO

ALL.: 1,3,4,7,12

SERVITO CON PATATE AL CARTOCCIO, BLINIS, PANNA ACIDA E BURRO SALATO
SERVED WITH BAKED POTATOES, BLINIS, SOUR CREAM AND SALTED BUTTER

ROLL GAMBERI NEW STYLE CON CAVIALE OSCIETRA / 35 € *

ALL. 1,2,3,4,5,6,8,9,11,12,14
SHRIMPS NEW STYLE ROLL WITH OSCIETRA CAVIAR

SPECIAL NIGHIRI / 30 € **

TONNO, UOVO DI QUAGLIA E TARTUFO
ALL.: 1,3,4,6,11,12
TUNA, QUAIL EGG AND TRUFFLE

ROLL ASTICE GRATINATO CON CAVIALE / 32 € ** ALL.: 2,3,4,12

LOBSTER GRATIN ROLL WITH CAVIAR

ROCK SHRIMPS TEMPURA

20 € * ALL.: 2,3,4,5,6,7,9,12

DUMPLINGS ALLA PIASTRA CON SALSA DI SESAMO 22 € * ALL.: 1,3,6,11,12

GRILLED DUMPLINGS WITH SESAMO SAUCE

SUSHI & SASHIMI

CAVALLI STYLE SUSHI AND SASHIMI SELECTION

EXPERIENCE THE ESSENCE OF OUR CHEF CUISINE WITH MULTI-COURSE OMAKASE MENÙ
NIGIRI, URAMAKI, HOSSOMAKI, SASHIMI, GUNKAN *** ALL.: 2,4,5,6,8,11,14

ROCK'N ROLL * **
2 PAX - 38 PIECES / 110 €

IZAKAYA * **
4 PAX - 78 PIECES / 220 €

KIMI KIMI SUPREME * **
6 PAX - 110 PIECES / 300 €

ALL.: 1,2,3,4,5,6,8,9,11,12,14

PIZZA GOURMET

TARTUFO NERO / 45 € ALL.: 1,7
BURRATA, MOZZARELLA DI BUFALA, TARTUFO NERO PREGIATO
BURRATA, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE AND FINE BLACK TRUFFLE

PATANEGRA E STRACCIATELLA / 32 € ALL.: 1,7,12
BURRATA, PATANEGRA, MARMELLATA DI FICHI
PATANEGRA HAM, BURRATA CHEESE AND FIG JAM

MARGHERITA GOURMET / 28 € ALL.: 1,7,12
POMODORO RUSTICO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO
TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE AND FRESH BASIL

SPICY DIAVOLA / 30 € ALL.: 1,7,8,12
SALAME PICCANTE, POMODORO RUSTICO,
MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO
SPICY SALAME, TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE AND FRESH BASIL

COPERTO / 7 €

COVER CHARGE / 7 €

** ALIMENTO SOTTOPOSTO AD ABBATTITURA A TERMINI DI LEGGE.

* ALIMENTO SURGELATO ALL'ORIGINE.

ALL.: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14. ALLERGENI DA TABELLA REGOLAMENTO 1169/2011.

PASTA & RISOTTO

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO E BASILICO / 18 € ALL.: 1,12
SPAGHETTI WITH FRESH TOMATOES AND BASIL

LINGUINI ALL'ASTICE / 40 € ** ALL.: 1,2,9,12
LINGUINI WITH LOBSTER

RISOTTO ALL'ARAGOSTA CON CAVIALE / 54 € * ** ALL.: 1,2,3,9
RISOTTO WITH LOBSTER AND CAVIAR

RAVIOLI AL TARTUFO (RICETTA DI ROBERTO CAVALLI) / 28 € ALL.: 1,3,7,12
RAVIOLI WITH TRUFFLE (ROBERTO CAVALLI RECIPE)

TAGLIATELLE FRESCHE AL RAGOUT BIANCO DI VITELLO
E TARTUFO NERO / 24 € ** ALL.: 1,3,7,9,12
FRESH TAGLIATELLE WITH WHITE VEAL RAGOUT AND BLACK TRUFFLE

TAGLIATELLE ALLO ZOLA, BACON E CASTAGNE / 24 € ALL.: 1,3,7,8,12
TAGLIATELLE WITH ZOLA CHEESE, BACON AND CHESTNUTS

SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI GRANCHIO / € 26 ** ALL.: 1,2,3,7,14,12,14
CRAB CARBONARA SPAGHETTI

MAIN COURSES

BLACK COD AL MISO / 45 € * ALL.: 1,3,6,12
ALASKAN BLACK COD WITH MISO SAUCE

BRANZINO AL SALE CON I SUOI CONTORNI / MIN 2 PAX 9 € ALL' ETTO ALL.: 4
SEABASS COOKED IN SALT WITH HIS SIDES

ORATA DEL MEDITERRANEO, CON FIORI DI ZUCCA E OLIVE TAGGIASCHE / 28 € ALL.: 4,12
MEDITERRANEAN SEA BREAM WITH OLIVES AND COURGETTE FLOWERS

GRIGLIATA MISTA DI CROSTACEI E PESCATO DEL GIORNO / 35 € * ALL.: 2,4,12,14
MIXED GRILLED CRUSTACEANS AND FISH OF THE DAY

SCAMPI AL SALE DELL'HIMALAYA / 40 € * ALL.: 2,14
LANGOUSTINE COOKED IN HIMALAYAN PINK SALT

WAGYU SKIRT AUSTRALIANO CON CHIPS ALLA PAPRIKA / 45 € * ALL.: 1,6,7,9,11,12
AUSTRIALIAN WAGYU SKIRT WITH PAPRIKA POTATOES

TRADIZIONALE COTELETTA ALLA MILANESE CON PATATE STICK / 36 € ALL.: 1,3,5,7,12
TRADITIONAL MILANESE VEAL CHOP WITH STICK POTATOES

BABY CHICKEN MARINATO AL MIRIN E GRIGLIATO / 25 € * ALL.: 1,6,8,11,12
BABY CHICKEN MARINATED IN MIRIN AND GRILLED

TOMAHAWK RIBEYE STEAK CON PATATE STICK / MIN. 2 PAX 110 € ALL.: 1,3,4,12
TOMAHAWK RIBEYE STEAK SERVED WITH STICK POTATOES

COSTATA DI RUBIA GALLEGA CON CHIPS 1,3 KG. / MIN. 2 PAX 120 € ALL.: 1,6,9,11,12
RUBIA GALLEGA STEAK WITH CHIPS POTATOES

FILET MIGNON 300 GR. / 34 € ALL.: 7
FILET MIGNON

HOME MADE DESSERT / 12 € ALL.: 1,3,5,7,8,12,13
SPECIAL CAVALLI DESSERT / 40 € ALL.: 1,3,5,7,8,12,13

JUSTME V.LE CAMOENS C/O TORRE BRANCA MILANO TEL. +39 02.31181