

ALLA CARTA...

ANTIPASTI

Frutti di mare dell'Adriatico in "*Brodeto*"

Seafood and shellfish from the Adriatic, infused of tomato and Timut pepper

Granseola alla veneziana, patate e caviale selezione Daniel Canzian

Spider crab, potatoes and caviar "Daniel Canzian" selection

Carciofi ripieni gratinati, pecorino e pagliuzze alla giudia

Artichokes gratin with pecorino cheese

Cappesante e mele cotogne alla Serenissima

Scallops and quince "Serenissima Style"

Polenta biancoverla e baccalà mantecato

White-pearl polenta and creamed cod

PRIMI PIATTI

Spaghetti alle canoce

Spaghetti with mantis shrimps

Tortelli di patate ripieni di zucca, semi e trucioli

Homemade pasta with pumpkin

Bigoli in salsa "Piatto tradizionale della cultura veneta"

Bigoli with anchovies and spring onions "Traditional Venetian dish"

Gnocchi rosolati ripieni di baccalà mantecato serviti in "*sughet*"

Browned gnocchi filled with creamed cod and anchovies sauce

Risotto al limone, sugo d'arrosto e liquirizia (*anno 2013*)

Lemon risotto with roast meat sauce and licorice (*year 2013*)

SECONDI PIATTI

Filetto di rombo, carciofi e salsa Soave

Turbot fish, artichokes and white wine sauce

Astice e verze arrosto, vellutata d'astice

Lobster's soup with cabbage

Pescatrice fondente, arachidi, patate e salsa al curry

Monkfish, peanuts, potatoes and curry sauce

Maiolino da latte croccante caramellato

Caramelized-Crunchy suckling pig

Filetto di vitello alla Rossini, un pensiero a Gualtiero Marchesi 55 euro

Veal Filet "Rossini style" tribute to "Gualtiero Marchesi"

Ossobuco di vitello in gremolata servito con risotto alla milanese 45 euro

Veal in "gremolata" sauce served with Milanese risotto (Saffron)

Costoletta di vitello alla Milanese, le sfumature di ortaggi della stagione 45 euro

Milanese veal chop "Milanese style" potatoes and Italian sauce

DESSERT

Sfera di cioccolato omaggio ad “Arnaldo Pomodoro”
Chocolate sphere tribute to “Arnaldo Pomodoro”

Bucintoro “fondente al cioccolato”
Bucintoro “chocolate fondant”

Meringata croccante agli agrumi, cocco e zafferano
Crunchy meringue with citrus, coconut and saffron

“Marmolada” ai marron glacés, clementine e sorbetto di zucca
“Marmolada” Meringue with marron glacés, citrus and pumpkin sorbet

Tegola di tiramisù, nocciole caramellate e salsa mou
Crunchy Tiramisù, caramelized hazelnuts and caramel sauce

VINI DA ACCOMPAGNAMENTO AI DESSERT

Torre Rosazza - Verduzzo Friulano 2016 15 euro

Vajra - Barolo Chinato 15 euro

Chateau Haut Coustet - Sauternes 18 euro

Château Bellevue - Monbazillac 2018 15 euro

Monte Tondo - Recioto di Soave 2019 15 euro

Antinori - Muffato della Sala 2018 18 euro

Montelvini - Luna storta 12 euro

ALLA CARTA

A scelta due portate 60 euro (A pranzo 45 euro)

Two courses of your choice 60 euro (At lunch 45 euro)

A scelta due portate più dessert 75 euro (A pranzo 55 euro)

Two courses and one dessert of your choice 75 euro (At lunch 55 euro)

A scelta quattro portate 90 euro

Four courses of your choice 90 euro

Acqua 5 euro

Water 5 euro

Caffè con Piccola Pasticceria 5 euro

Coffee with Petits Four 5 euro

Panificati e Coperto 5 euro

Breaded and Covered 5 euro

VINI IN ABBINAMENTO/WINE PAIRING

Selezione di tre calici 40 euro

Selezione di quattro calici 50 euro

Selezione di cinque calici 60 euro

Selezione di quattro calici di buona struttura 70 euro

DanielCanzian Ristorante
Alta Cucina Veneta
Via Castelfidardo 7, angolo San Marco, 20121 Milano
Tel. 02 63793837 info@danielcanzian.com