

cena 3 amici

3 friends' dinner

MILANO, 22nd OCTOBER 2025

The Carrot (Baiocco)

Pike "in concia" (Baiocco)

Mushrooms, truffle and lovage tartlet (Genovese)

Salt cod and potato cannolo (Genovese)

RAVIOLO

di avocado (Baiocco)

Avocado Raviolo

ANIMELLA DI VITELLO

alla cannella con carote e salsa al frutto della passione

Cinnamon flavored veal sweetbread with carrots and passion fruit sauce

FUSILLORO

con salsa di sugarello arrosto, caviale, granciporro e ginepro

"Fusilloro" with roasted horse mackerel sauce, caviar, king crab and juniper

GYOZA

di finanziaria con salsa "Albufera" (Genovese)

"Finanziera" Gyoza with "Albufera" sauce

CODA DI ROSPO

con cipolla e limone d'Amalfi caramellato (Genovese)

Monkfish with onion and caramelized Amalfi lemon

ANGUILLA

laccata al vino rosso con fegato grasso e salsa al rosmarino

Red wine glazed eel with foie gras and rosemary sauce

CONIGLIO

con ostrica e salsa verde (Baiocco)

Rabbit with oyster and green sauce

CAFFÈ

cappero e maggiorana (Baiocco)

Coffee, caper and marjoram

CIOCCOLATO

Whisky e caviale (Genovese)

Chocolate with Whisky and Caviar

Menu Degustazione 300

Tasting Menu 300