

# MENU DEGUSTAZIONE

ITALIANO

DAMOT

## TERRA

### BATTUTA DI MANZO TARTUFATA

*Verdure croccanti, pecorino, grattata di tartufo nero*

### PLIN ALLA LASAGNA

*Ravioli del plin ripieni di bolognese, salsa al pomodoro con fonduta al parmigiano, salsa al basilico*

### GUANCIA DI MANZO BRASATA

*Al Montepulciano d'Abruzzo, mashed potatoes, cavolo nero AOP*

### DESSERT

*A scelta dalla nostra carta*

€ 55

---

## MILANO DA MARE

### RICCIOLA IN CEVICHE

*Ricciola\* marinata ai sali bilanciati, leche de tigre leggermente piccante con mais peruviano croccante*

### LINGUINA DI MAIS

*Alle cime di rapa, acciuga del Cantabrico, peperone crusco, tarallo*

### CARBONARO DELL'ALASKA

*Marinato al miso, mirin e sakè, crema di sedano rapa, pak-choi*

### DESSERT

*A scelta dalla nostra carta*

€ 55

---

## PITAGORICO

### BURRATA

*Zucca, mosto cotto, carciofi, funghi di stagione, crumble aromatico*

### TAGLIOLINO AL TARTUFO

*Burro "Beppino Occelli", Parmigiano Reggiano 24 mesi, grattata di tartufo nero*

### POLENTA

*Farina di mais e grano saraceno, terra, funghi stagionali, fonduta di parmigiano*

### DESSERT

*A scelta dalla nostra carta*

€ 50

---

## PERCORSO DELLO CHEF

### CINQUE PORTATE

€ 70

---

Coperto: € 3

MIN. 2 PERSONE

*Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie ed intolleranze alimentari, il nostro personale sarà felice di trovare la migliore soluzione possibile.*

# TASTING MENU

ENGLISH

# DAMOT

## MEAT

### TRUFFLED BEEF TARTARE

*Crunchy vegetables, Pecorino cheese, grated black truffle*

### LASAGNA PLIN

*Plin Ravioli stuffed with Bolognese, tomato sauce with parmesan fondue, basil sauce*

### BRAISED BEEF CHEEK

*With Montepulciano d'Abruzzo wine, mashed potatoes, Tuscan kale with garlic, oil and chili*

### DESSERT

*Choice from our menu*

€ 55

---

## MILAN BY THE SEA

### AMBERJACK CEVICHE

*Amberjack marinated in balanced salts, slightly spicy leche de tigre with crispy Peruvian corn*

### CORN LINGUINA

*With turnip tops, Cantabrian anchovy, crusco pepper, Apulian bread crumb*

### ALASKA BLACK COD

*Marinated in miso, mirin and sake, celeriac cream, pak-choi*

### DESSERT

*Choice from our menu*

€ 55

---

## PYTHAGOREAN

### BURRATA

*Pumpkin, cooked must, artichokes, seasonal mushrooms, aromatic crumble*

### TAGLIOLINO WITH TRUFFLE

*"Beppino Occelli" butter, Parmigiano Reggiano aged 24 months, grated black truffle*

### POLENTA

*Corn and buckwheat flour porridge, herbs crumble, seasonal mushrooms, parmesan fondue*

### DESSERT

*Choice from our menu*

€ 50

---

## CHEF'S PATH

### FIVE COURSES

€ 70

---

Cover charge: € 3

MIN. 2 PAX

*Please report any allergies to us  
and food intolerances, our staff will be happy  
to find the best possible solution.*