

RAW BAR & CRUDO

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

CARPACCIO AL GAMBERO ROSSO DI SICILIA,
OLIO DEL GARDA E ZEST DI LIMONE DI AMALFI / 28 € * ALL.: 2,4
RED SICILIAN SHRIMP CARPACCIO WITH GARDA OIL AND LEMON ZEST

TIRADITO SALMONE RED KING, MANGO E SALSA DI YUZU-ZENZERO / 26 € ** ALL.: 4,11
RED KING SALMON TIRADITO WITH MANGO AND YUZU GINGER DRESSING

TORO TARTARE E CAVIALE OSCIETRA BY ROBERTO CAVALLI / 38 € ** ALL.: 2,4,7
TORO TUNA AND CAVIAR TARTARE BY ROBERTO CAVALLI

TARTARE DI GAMBERO ROSSO, CARCIOFI E PECORINO / 28 € * ALL.: 2,6,7
RED SHRIMP TARTARE WITH ARTICHOKE AND PECORINO CHEESE

TARTARE DI TONNO SICILIANO CAVALLI STYLE / 24 € ** ALL.: 4,8
SICILIAN TUNA TARTARE CAVALLI STYLE

TARTARE DI SALMONE, RISO AL SALTO, AVOCADO E JALAPEÑO / 25 € ** ALL.: 4,6
SALMON TARTARE WITH CRISPY RICE, AVOCADO AND JALAPEÑO

TIRADITO TONNO ROSSO, AVOCADO E SALSA DI PONZU / 25 € ** ALL.: 4,6,8
RED TUNA TIRADITO , AVOCADO AND PONZU SAUCE

SASHIMI DI RICCIOLA AI 3 POMODORI, PASSION FRUIT E SAKURA / 25 € * ALL.: 4,6,11
YELLTAIL SASHIMI, TOMATOES, PASSION FRUIT AND SAKURA

CARPACCIO DI BRANZINO,
ARANCIA ROSSA, MISTICANZA E CAPPERI DI PANTELLERIA / 24 € * ALL.: 4,6
SEA BASS CARPACCIO, RED ORANGE AND PANTELLERIA CAPERS

STARTERS

CATALANA DI ASTICE,
POMODORINI, SEDANO E CIPOLLA DOLCE DI TROPEA / 35 € ALL.: 2,4,9
LOBSTER CATALANA, CHERRY TOMATOES, CELERY AND SWEET TROPEA ONION

CLASSICA PARMIGIANA DI MELANZANE / 16 €
CLASSIC EGGPLANT PARMIGIANA

TARTARE DI CHIANINA,
TARTUFO NERO E PERLAGE ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA / 28 € ** ALL.: 10
CHIANINA BEEF TARTARE WITH BLACK TRUFFLE AND BALSAMIC VINEGAR PERLAGE

CARPACCIO DI FASSONA,
MAIONESE ALL'ANETO, TARTUFO NERO, RAPANELLI E SALE MALDON / 30 € ** ALL.: 3,7,10
FASSONA MEAT CARPACCIO, DILL MAYONAISE, BLACK TRUFFLE, RADISH AND MALDON SALT

PATANEGRA JOSELITO
CON PANE CALDO AL POMODORO / 28 €
PATANEGRA HAM WITH WARM BREAD AND TOMATOES

TIEPIDO DI MARE,
SCAMPI, GAMBERI, CALAMARI E POLPO CON OLIO EVO E LIMONE / 26 € * ALL.: 2
WARM SEAFOOD SALAD WITH PRAWNS, SHRIMPS, SQUID AND OCTOPUS

CAPRESE DI BUFALA CAVALLI STYLE / 18 € ALL.: 7
BUFALA CAPRESE CAVALLI STYLE

UOVO POCHÉ,
CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO E TARTUFO NERO / 24 € ALL.: 3,7
POACHED EGG WITH BLACK TRUFFLE AND PARMESAN CREAM

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

POLPO DEL MEDITERRANEO,
POMODORINI, PATATE, OLIVE TAGGIASCHE E PESTO GENOVESE / 22 € * ALL.: 4,6
MEDITERRANEAN OCTOPUS WITH TOMATOES, POTATOES, OLIVES AND PESTO

JUST CAVALLI V.LE CAMOENS C/O TORRE BRANCA MILANO TEL. +39 02.311817

TO SHARE.. OR NOT TO SHARE

ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE ITALIANA / 30 € ALL.: 3,7
ITALIAN TRADITION ANTIPASTI SAMPLER

CARPACCIO DI ORATA INTERA CAVALLI STYLE / 38 € ** ALL.: 4,6,10
WHOLE SEA BREAM CARPACCIO CAVALLI STYLE

CLASSICO RISOTTINO GIALLO MILANESE CON OSSOBUCCO DI VITELLO / € 34 ALL.: 9
CLASSIC "MILANESE" YELLOW RISOTTO WITH VEAL OSSOBUCCO

GNOCCHETTI GORGONZOLA E NOCI / 26 € ALL.: 1,7,8
GNOCCHI WITH GORGONZOLA CHEESE AND WALNUTS

BRANZINO A PIACERE / MIN 2 PAX 7 € ALL' ETTO ALL.: 4
SEABASS AT YOUR CHOICE

TRADIZIONALE COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE STICK / 60 € ALL.: 1,3
TRADITIONAL MILANESE VEAL CHOP WITH STICK POTATOES

**PLATEAU DI CRUDITÉ
E PESCATO DEL GIORNO**
SCAMPI, GAMBERI ROSSI, SELEZIONE
OSTRICHE E TARTARE DI PESCATO
2 PAX - 80 € ** ALL.: 2,4

*LANGOUSTINE, RED PRAWNS, SELECTION
OF OYSTERS AND TARTARE*

**PLATEAU ROYAL DI KING CRAB
DELL'ALASKA** AL VAPORE CON SPICY
MAYO E CITRONETTE AL LIME
2 PAX - 80 € * ALL.: 2,3

*STEAMED KING CRAB PLATEAU ROYALE
WITH SPICY MAYO AND LIME CITRONETTE*

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

ROCK'N ROLL
2 PAX - 30 PIECES / 80 €

IZAKAYA
4 PAX - 78 PIECES / 180 €

KIMI KIMI SUPREME
8 PAX - 130 PIECES / 420 €

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
BURRATA, PATANEGRA, MARMELLATA DI FICHI
PATANEGRA HAM, BURRATA CHEESE AND FIG JAM

SAN DANIELE / 30 € ALL.: 1,7
PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE,
POMODORO RUSTICO E GORGONZOLA
SAN DANIELE HAM , TOMATO AND GORGONZOLA CHEESE

MARGHERITA GOURMET / 20 € ALL.: 1,7
POMODORO RUSTICO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO
TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE AND FRESH BASIL

NAPOLI / 24 € ALL 1,7
POMODORO RUSTICO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
ACCIUGHE DEL CANTABRICO E BASILICO
TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE, ANCHOVIES AND FRESH BASIL

PASTA & RISOTTO

SPAGHETTI N°5 AL POMODORO FRESCO E BASILICO / 14 €
SPAGHETTI WITH FRESH TOMATOES AND BASIL

LINGUINE DI GRAGNANO
E ASTICE BLU BRETON (RICETTA DI ROBERTO CAVALLI) / 35 € ALL.: 2,4
LINGUINE WITH BRETON BLUE LOBSTER (ROBERTO CAVALLI RECIPE)

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE E CROSTACEI / 28 € * ALL.: 1,2,4
RISOTTO WITH SEAFOOD AND SHELLFISH

AGNOLOTTI DI BUFALA, BURRO, SALVIA E BOTTARGA / 22 € ALL.: 3,4
AGNOLOTTI WITH BUFFALO CHEESE, BUTTER, SAGE AND MULLET ROE

RISOTTINO ACQUERELLO
CON ARAGOSTA DI SARDEGNA E CAVIALE OSCIETRA / 60 € ALL.: 2,4,9
RISOTTO WITH SPECIAL ITALIAN LOBSTER AND OSCIETRA CAVIAR

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

MAIN COURSES

SCAMPONI SICILIANI AL SALE DELLE HAWAII / 30 € * ALL.: 2
SICILIAN LANGOUSTINE WITH HAWAIIAN SALT

BATTUTA DI ORATA DEL MEDITERRANEO,
CARCIOFI FRESCHI, EXTRAVERGINE, OLIVE TAGGIASCHE / 24 € ALL.: 2,4
MEDITERRANEAN SEA BREAM, FRESH ARTICHOKE, VIRGIN OIL, TAGGIASCHE OLIVES

TAGLIATA DI TONNO ROSSO DI CARLOFORTE, CHIMICHURRI AL POMODORO CAMONE E
CIPOLLA CARAMELLATA / 32 € ALL.: 4
*MEDITERRANEAN RED TUNA STEAK WITH TOMATO CHIMICHURRI SAUCE
AND CARAMELIZED ONIONS*

FRITTO MISTO DI TOTANI, GAMBERI E VERDURA / 26 € * ALL.: 4,7,14
MIXED FRIED SQUID, SHRIMP AND VEGETABLES

SCALOPPINE DI VITELLO AI CARCIOFI / 22 € ALL.: 7
VEAL SCALLOPS WITH ARTICHOKE

POLPETTE CASERECCHE AL FILETTO DI FASSONA E POMODORO FRESCO / 20 € ALL.: 3
FASSONA FILLET MEATBALLS WITH FRESH TOMATO SAUCE

FROM THE GRILL

COSTATA TOMAHAWK CON SALE ROSA DELL'HIMALAYA
ACCOMPAGNATA DAI CONTORNI DELLO CHEF / MIN. 2 PAX 80 €
BONE-IN RIB EYE WITH HIMALAYAN PINK SALT SERVED WITH CHEF'S SIDES

FILETTO DI CHIANINA GRILL IN TAVOLETTA AL SALE ROSA DELL'HIMALAYA
E GIARDINETTO DI VERDURE / 36 € ALL.: 7,10
GRILLED CHANINA BEEF FILLET WITH HIMALAYAN PINK SALT AND GARDEN VEGETABLES

SHORT RIBS GLASSATE / 2 PAX 45 € ALL.: 6,7,10
GLAZED SHORT RIBS

ENTRAÑA ARGENTINA COTTA 48H E PURÉ AL TARTUFO / 32 € ALL.: 10
ARGENTINIAN ENTRAÑA COOKED 48H WITH TRUFFLE POTATOES

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

SCAMPONI E GAMBERONI ALLA GRIGLIA,
ZEST AL LIMONE E OLIO AL BASILICO / 35 € * ALL.: 2
GRILLED PRAWNS AND SHRIMPS WITH LEMON ZEST AND BASIL OIL

HOME MADE DESSERT / 10 €

COPERTO / 6 €
COVER CHARGE / 6 €

** 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.