

CLASSICO

# PLACÉ

*Via Marcona 6  
Milano*

*Via Tocqueville 9  
Milano*



*Benvenuti da Classico,  
scoprite il nostro menù e lasciatevi consigliare*

## MENÙ DEGUSTAZIONE “IERI, OGGI E DOMANI”

Mondeghili di Bollito “del Giorno Prima”  
crema di Zafferano, coulis di lamponi, mostarda al miele e spuma di parmigiano

Risotto Baldo Riserva “Az. Agr. Testa” alla Milanese  
pistilli, jus, liquirizia bianca, midollo arrostito, diciotto minuti di cottura

Costoletta di Vitello  
400g non battuta, millefoglie di patata e le tre salse: maio, senape, pecorino

Tiramisù espresso  
“Diversamente Classico”

*Pranzo o Cena placé,  
Vino rosso Refosco e bianco Pinot Grigio “Villa de Puppi”,  
acqua “Valverde”, pane, coperto e servizio: 60 euro*

*\* Le pietanze e i vini potrebbero subire qualche piccola variazione a seconda della disponibilità giornaliera.*

# MENU' DEGUSTAZIONE

## “CHAMPAGNE PER BRINDARE AD UN INCONTRO”

### Amuse Bouche

Tartare di Cernia del Mediterraneo  
gazpacho di arance rosse, lamponi e “Gin Mare”

Risotto Baldo Riserva “Az. Agr. Testa”  
aragostella, bottarga di “Cabras” e bisque saporita

Pesce del Giorno  
in base alla pesca giornaliera e contorno in base all'umore dello chef

Tarta tatin alle mele  
sable al rosmarino, caramello salato e quenelle alla vaniglia

Al menu degustazione è abbinato un persorso di quattro calici di champagne:

Cuvée Réservee Brut - Champagne Bouché

Blanc de Blancs Brut - Champagne F. Torchet

Cuvée Origine Brut - Champagne Péhu-Guiardel

Blanc de Blanc Millesimé Extra-Brut - Champagne Charlot Tanneux

*100 euro*

*\*\*Il menu si intende per l'intero tavolo*

## DEGUSTAZIONE DI MARE

Flan di carote e cipollotti  
fonduta di parmigiano 24 mesi "Vacche rosse" e nocciole candite

Raviolone Tirato a Mano al Nero  
farcia di branzino, il suo brodetto, "burro echiré" e franciacorta

Pescato del Mediterraneo  
pescato del giorno alla plancia e verdure secondo l'umore dello chef

Sfera "La Sorpresa dello Chef Massimiliano Ciocchetti"

*Pranzo o Cena placé,  
Vino rosso Refosco e bianco Pinot Grigio "Villa de Puppi",  
acqua "Valverde", pane, coperto e servizio: 55 euro*

*\*Le pietanze e i vini potrebbero subire qualche piccola variazione a seconda della disponibilità giornaliera.*

## DEGUSTAZIONE DI TERRA

Uovo cotto a Bassa Temperatura 62°  
vellutata di finocchietto, creme fraiche e fieno di porro croccante

Risotto Carnaroli Gran Riserva "Az. Agr. Testa"  
mantecato alla ricotta di bufala, zucchine trombetta e lime

Petto d'anatra cotto al rosa  
laccatura all'arancia, cipollotto caramellato al lampone ed erbe saporite

Caprese, cioccolato "Valrhona", mandorle e cremoso allo zabaione

*Pranzo o Cena placé,  
Vino rosso Refosco e bianco Pinot Grigio "Villa de Puppi",  
acqua "Valverde", pane, coperto e servizio: 50 euro*

*\* Le pietanze e i vini potrebbero subire qualche piccola variazione a seconda della disponibilità giornaliera.*

## PRENOTA LA TUA CENA

E' possibile prenotare diversi tipi di taglio e manzo:

Wagyu, Kobe, Angus, Chianina, ecc...

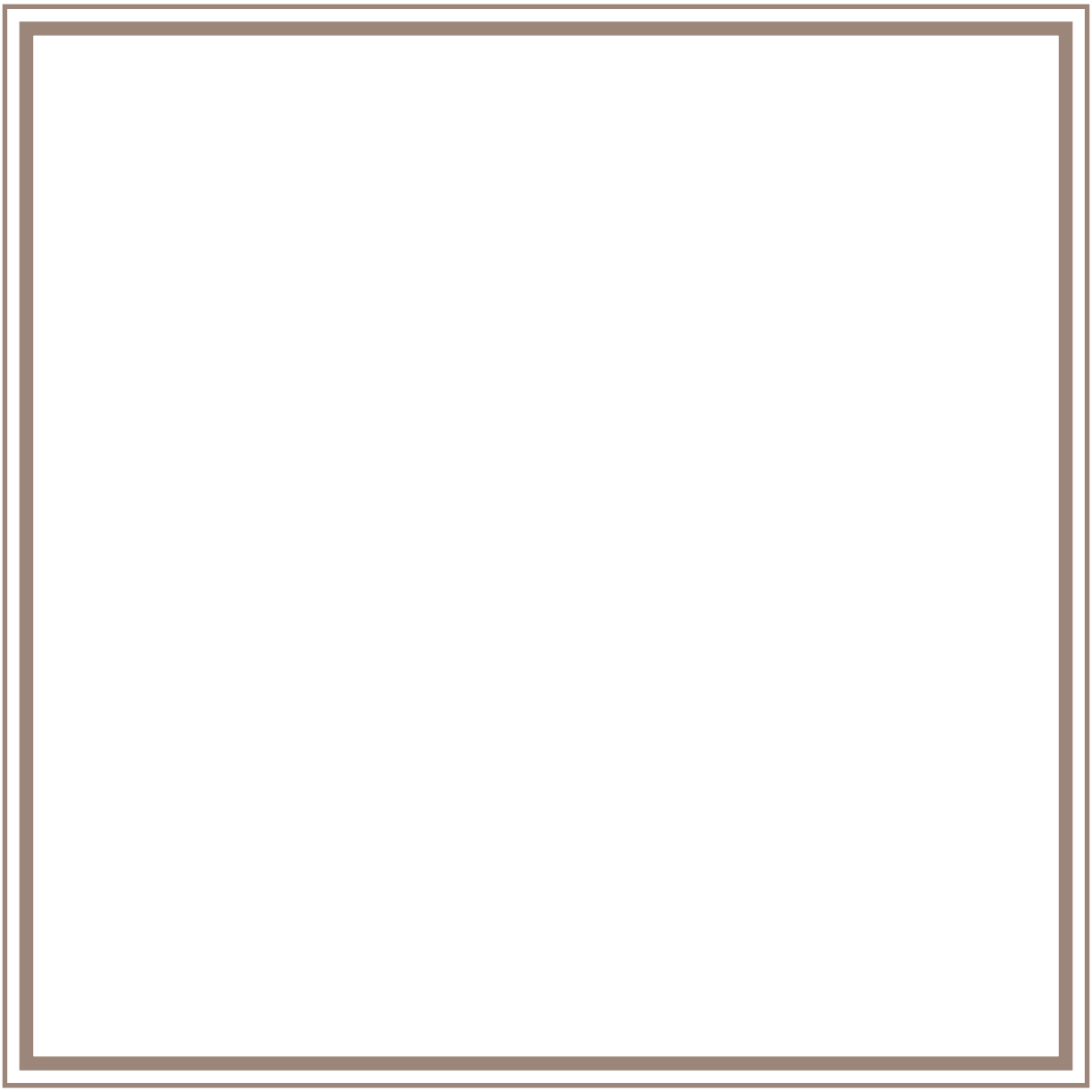
E diversi esemplari di pescato su misura:

branzino, sogliole, tonno, ricciola, cefalo, ecc...

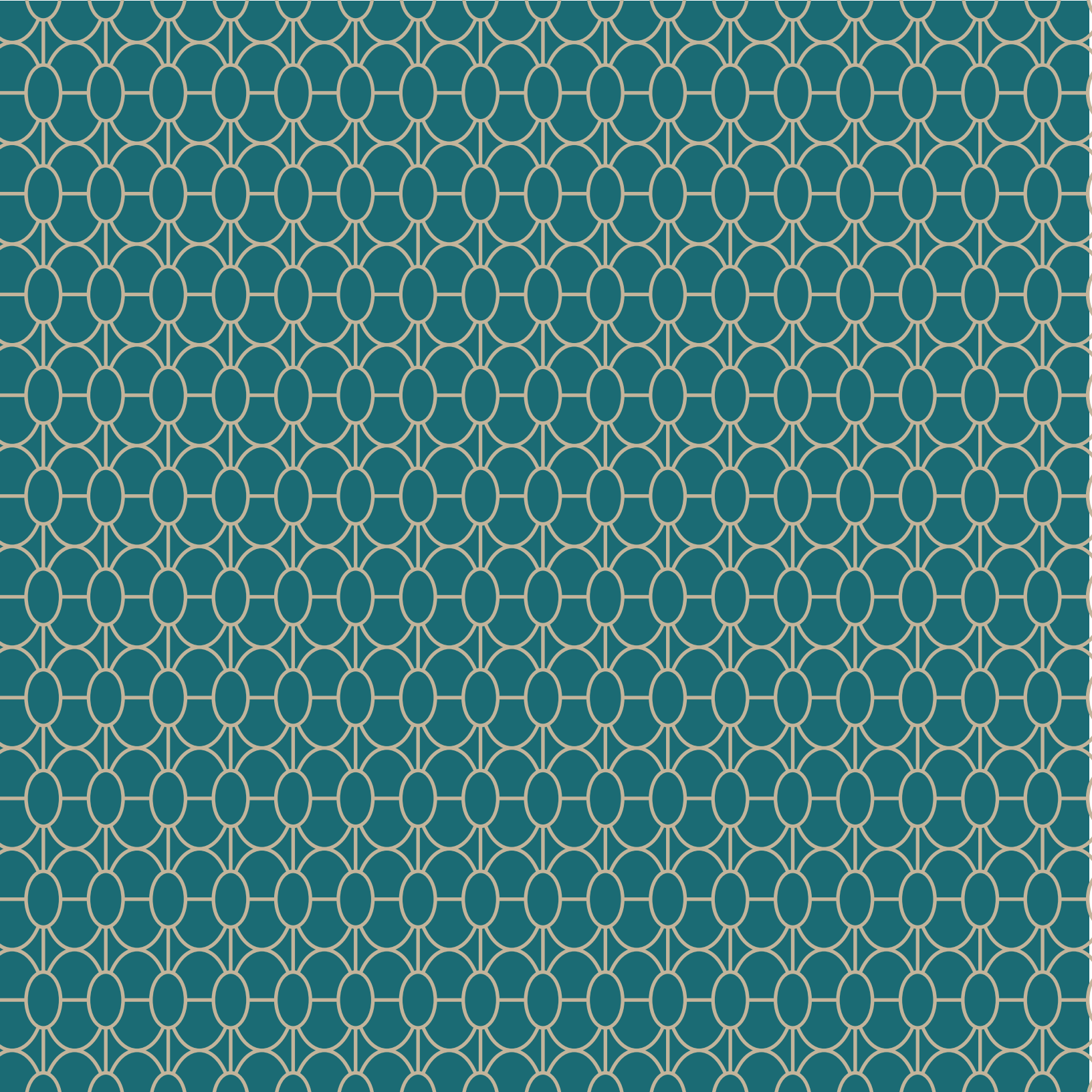
Le carni e i pesci possono essere ordinati della dimensione adeguata al numero di partecipanti della tua cena privata.

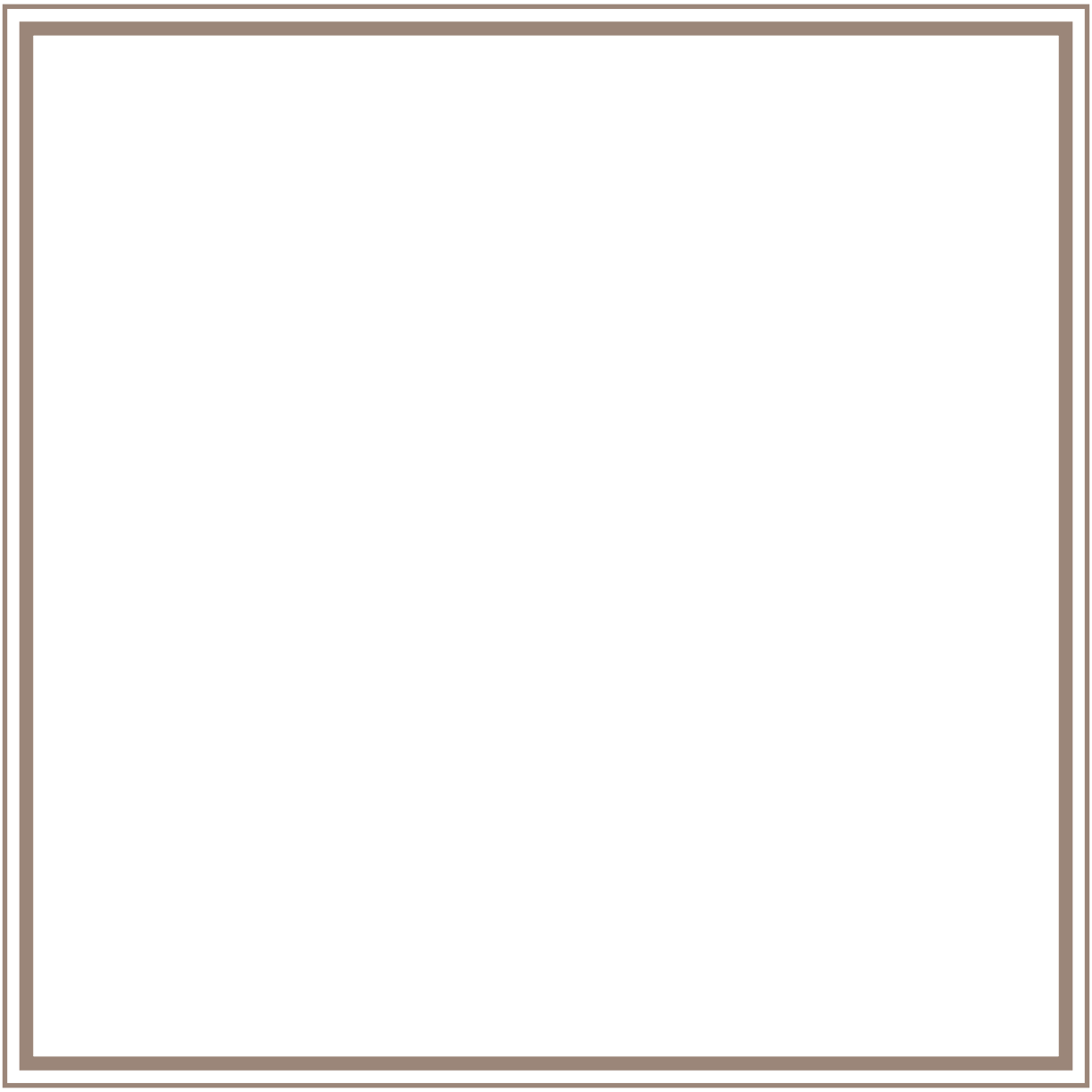
Il personale di sala e cucina si occuperà di preparare per voi, in base ai vostri gusti, la cottura e lo sporzionamento in bella vista.

*\*\*per ulteriori informazioni chiedi a noi*











CLASSICO

*Trattoria & Cocktail*

# CLASSICO

*Trattoria & Cocktail*

**Classico** è il legame profondo che abbiamo con il **territorio** e le **materie prime italiane** proposte attraverso una cucina capace di valorizzare i sapori e le sfumature di ogni singolo ingrediente.

**Classico** è la nostra visione contemporanea della **trattoria italiana**, luogo conviviale dove ritrovarsi di fronte a un buon piatto e sentirsi coccolati come a casa.

**Classico** è l'impronta mediterranea dello Chef **Massimiliano Ciocchetti**, che unisce la tradizione della buona tavola all'estetica ricercata nel piatto, esaltando ogni ricetta dal punto di vista del gusto e della presentazione.

*Perché anche l'occhio vuole la sua parte.*