RAW BAR & CRUDO

PLATEAU DI CRUDITÉ E PESCATO DEL GIORNO SCAMPI, GAMBERI ROSSI, OSTRICHE, RICCI, CANNOLICCHI E TARTARE DI PESCATO 2 PAX - * ** ALL.: 2,4,12,14
LANGOUSTINE, RED PRAWNS, SELECTION OF OYSTERS, SEA URCHINS, RAZOR CLAM AND TARTARE

TARTARE DI SALMONE E AVOCADO CON MAYO AL LIME E GLASSA DI ACETO BALSAMICO ** ALL.: 1,2,3,4,10,12,14
SALMON AND AVOCADO TARTARE WITH LIME MAYO AND BALSAMIC GLAZE

OSTRICHE BELON NR. 2. ALL.: 12,14
NR.2 OYSTERS BELON

CARPACCIO DI ORATA, DRY MISO E SALSA AJI ** ALL.: 4
SEA BREAM CARPACCIO WITH DRY MISO AND AJI SAUCE

CATALANA DI GAMBERI COTTI E CRUDI * ALL.: 2,9,10,12,14
COOKED AND RAW PRAWNS CATALAN

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO, BURRATA E CAVIALE. * ALL.: 2,4,7,12,14
RED SHRIMP CARPACCIO, BURRATA CHEESE AND CAVIAR

TARTARE DI TONNO SICILIANO NEW STYLE ** ALL.: 1,4,7,10,12,14
SICILIAN TUNA TARTARE NEW STYLE

TACOS DI TONNO ROSSO, AVOCADO, BURRATA E CAVIALE ** ALL.: 1,4,7
RED TUNA TACOS WITH AVOCADO, BURRATA CHEESE AND CAVIAR.

STARTERS

TONNO E GAMBERO ROSSO NEW STYLE, SESAMO E SALSA PONZU * ** ALL.: 1,2,4,6,10,12
TUNA AND RED SHRIMP NEW STYLE WITH SESAME AND PONZU SOUCE

CROQUETAS DI PATANEGRA JOSELITO ** ALL.: 1,5,7,9,12
CROQUETAS OF PATANEGRA JOSELITO

TATAKI DI SALMONE, PONZU E SALSA KABAYAKI ** ALL.: 4,6,8,11,12
SALMON TATAKI, PONZU AND KABAYAKI SAUCE

SASHIMI DI FILETTO DI ANGUS, FOIE GRAS CARAMELLATO E SALE MALDON ALL.: 1,12
ANGUS FILLET SASHIMI, CARAMELIZED FOIE GRAS AND MALDON SALT

GRANSEOLA ALLA VENEZIANA ** ALL.: 2,10,12,14
VENETIAN SPIDER CRAB

SALMONE NEW STYLE, SESAMO E SALSA PONZU ** ALL.: 1,4,6,11
NEW STYLE PREMIUM SALMON WITH SESAME AND PONZU SOUCE

POLPO PUNTARELLE E BURRATA * ALL.: 1,2,4,7,10,12,14
OCTOPUS, PUNTARELLE AND BURRATA

TATAKI DI MANZO CON SPICY PONZU ALL.: 1,5,8,6,9,11,12
BEEF TATAKI WITH SPICY PONZU SAUCE

CLASSICA PARMIGIANA DI MELANZANE ALL.: 1,5,7
CLASSIC EGGPLANT PARMIGIANA

CAPRESE ALL'ITALIANA ALL: 7,12
TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE CAPRESE

CARCIOFI IN INSALATA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO ALL.: 3,7
ARTICHOKE SALAD WITH PARMESAN FLAKES

COPERTO
COVER CHARGE

** 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.

ROLL DI SALMONE NEW STYLE CON TARTUFO NERO **
ALL. 1,4,11,12
NEW STYLE SALMON ROLL WITH BLACK TRUFFLE

ROLL ASTICE GRATINATO CON CAVIALE **
ALL.: 2,3,4,12,14
LOBSTER GRATIN ROLL WITH CAVIAR

SPECIAL CHEF'S NIGIRI SELECTION * **
ALL.: 1,2,3,4,6,8,9,12,14

ROCK SHRIMPS TEMPURA *
ALL.: 2,3,4,5,6,7,9,12

GYOZA ALLA GRIGLIA AL TARTUFO *
ALL.: 1,3,6,11,12
TRUFFLED GRILLED GYOZA

SELEZIONE DI SASHIMI ALL.: ,4
SALMONE *SALMON* | **TONNO** *TUNA*

SUSHI & SASHIMI
CAVALLI STYLE SUSHI AND SASHIMI SELECTION
EXPERIENCE THE ESSENCE OF OUR CHEF CUISINE WITH MULTI-COURSE OMAKASE MENU
NIGIRI, URAMAKI, HOSOMAKI, SASHIMI, GUNKAN * ** ALL.: 2,4,5,6,8,11,12,14

ROCK'N ROLL * **
2 PAX - 38 PIECES

IZAKAYA * **
4 PAX - 78 PIECES
ALL.: 1,2,3,4,5,6,8,9,11,12,14

KIMI KIMI SUPREME * **
6 PAX - 110 PIECES

CAVIAR
OSCIETRA IMPERIAL
30 GR. | **50 GR.** | **100 GR.**

ALL.: 1,3,4,7,12
SERVITO CON PATATE AL CARTOCCIO, BLINIS, PANNA ACIDA E BURRO SALATO
SERVED WITH BAKED POTATOES, BLINIS, SOUR CREAM AND SALTED BUTTER

PIZZA GOURMET

TARTUFO NERO ALL.: 1,7
BURRATA, MOZZARELLA DI BUFALA, TARTUFO NERO PREGIATO
BURRATA, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE AND FINE BLACK TRUFFLE

SPICY DIAVOLA ALL.: 1,7,8,12
SALAME PICCANTE, POMODORO RUSTICO,
MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO
SPICY SALAME, TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE AND FRESH BASIL

MARGHERITA GOURMET ALL.: 1,7,12
POMODORO RUSTICO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO
TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE AND FRESH BASIL

PATANEGRA E STRACCIATELLA ALL.: 1,7,12
BURRATA, PATANEGRA, MARMELLATA DI FICHI
PATANEGRA HAM, BURRATA CHEESE AND FIG JAM

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

PASTA & RISOTTO

LINGUINE ALL'ASTICE ** ALL.: 1,12,14
LOBSTER LINGUINE

TONNARELLI CACIO E PEPE CON TARTUFO NERO ALL.: 1,3,7
TONNARELLI CHEESE AND BLACK PEPPER WITH BLACK TRUFFLE

SPAGHETTI ALLA NERANO, MANTECATI CON ZUCCHINE FRITTE E I SUOI FIORI, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI ALL.: 1,3,7
NERANO SPAGHETTI, WITH FRIED ZUCCHINIS FLOWERS TOPPED WITH AGED PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MONTHS

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO E BASILICO ALL.: 1,12
SPAGHETTI WITH FRESH TOMATOES AND BASIL

RISOTTO CON GAMBERI ROSSI, CAVIALE E BURRATA * ** ALL.: 2,4,7,9,12,14
RISOTTO WITH RED PRAWNS, CAVIAR AND BURRATA

RAVIOLI AL TARTUFO ALL.: 1,3,7,12
RAVIOLI WITH TRUFFLE

PACCHERO AL RAGU' NAPOLETANO CON CREMA DI BURRATA ** ALL.: 1,6,7,10
PACCHERO WITH NEAPOLITAN RAGOUT WITH BURRATA CREAM

SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI GRANCHIO ** ALL.: 1,2,3,7,142,14
CRAB CARBONARA SPAGHETTI

MAIN COURSES

TOMAHAWK RIBEYE STEAK CON PATATE STICK MIN. 2 PAX ALL.: 1,3,4,12
TOMAHAWK RIBEYE STEAK WITH STICK POTATOES

TRANCIO DI SALMONE SCOZZESE AL MISO E IKURA ** ALL 1,4,6,8,12
WILD SCOTTISH SALMON WITH MISO AND IKURA

BLACK COD AL MISO * ALL.: 1,3,6,12
ALASKAN MISO BLACK COD

BRANZINO AL SALE CON I SUOI CONTORNI / MIN 2 PAX ALL.: 4
SEA BASS COOCKED IN SALT WITH SIDES

INSALATA DI ASTICE CON FUNGHI SHITAKE E SPICE LEMON ** ALL.: 2,10,12,14
LOBSTER SALAD WITH SHITAKE MUSHROOMS AND LEMON SPICE

WAGYU SKIRT AUSTRALIANO CON CHIPS ALLA PAPRIKA * ALL.: 1,6,7,9,11,12
AUSTRIALIAN WAGYU SKIRT WITH PAPRIKA CHIPS

TRADIZIONALE COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE STICK ALL.: 1,3,5,7,12
TRADITIONAL MILANESE VEAL CHOP WITH STICK POTATOES

BABY CHICKEN GRIGLIATO MARINATO AL MIRIN * ALL.: 1,6,8,11,12
GRILLED BABY CHICKEN MARINATED IN MIRIN

BLACK ANGUS RIBEYE 600 GR.
BLACK ANGUS RIBEYE 600 GR.

FILET MIGNON 300 GR. ALL.: 7
FILET MIGNON 300 GR

SIDES

PATATE FIAMMIFERO AL TARTUFO ALL.: 7
POTATOES WITH TRUFFLES

ASPARAGI CON FONDUTA AL PARMIGIANO ALL.: 3,7
ASPARAGUS WITH PARMESAN CREAM

BROCCOLETTI, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
BROCCOLI SEASONED WITH, GARLIC, OLIVE OIL AND ITALIAN CHILI PEPPERS

HOME MADE DESSERT ALL.: 1,3,5,7,8,12,13
SPECIAL DESSERT / SELECTION OF SMALL DESSERT SORBETS AND EXOTIC FRUIT (TO SHARE) ALL.: 1,3,5,7,8,12,13

JUSTME.IT