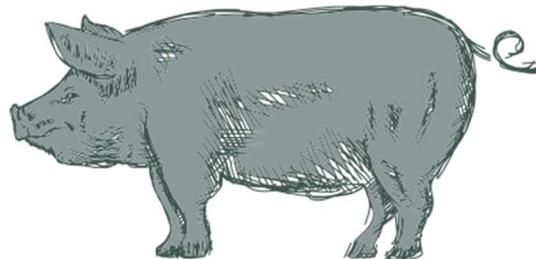


# FRANGENTE

MILANO



CUCINA

## antipasti

Insalata di pomodori, cipollotto, origano e basilico <i>Tomato salad, spring onion, oregano and basil</i>	8
Fiori di zucca ripieni di ricotta, zucchine e melanzane <i>Zucchini blossoms filled with ricotta, zucchini and obergine</i>	8
Baccalà al vapore, insalata di patate, fagiolini e capperi <i>Steamed salted cod, potato salad, green beans and capers</i>	16
Lingua di vitello, salsa verde e peperoni <i>Veal tongue, green sauce and peppers</i>	13
Animelle di vitello alla milanese con maionese allo yuzu kosho <i>Breaded and fried sweetbread with yuzu kosho mayonnaise</i>	14

## primi

Tagliolini all'uovo, crostacei e basilico <i>Tagliolini (fresh pasta) with crustaceans and basil</i>	18
Risotto carnaroli 'Riserva S. Massimo' con pomodoro e vongole <i>Risotto with tomato sauce and clams</i>	16
Gnocchi di patate e spinaci con ragù d'anatra <i>Handmade potato gnocchi with duck ragù</i>	16

## secondi

Ricciola all'amatriciana con guanciale e salicornia <i>Pan seared amberjack with cheek bacon and glasswort</i>	23
Cotoletta alta di vitello alla milanese e purè di patate <i>Milanese style veal cutlet with mashed potato</i>	24
Diaframma di giovenca al pepe verde, melanzane e peperoni arrosto <i>Beef diaphragm with green pepper, obergine and roasted peppers</i>	19

## dessert

Cre moso al cioccolato bianco, biscotto al cacao, lampone e lime <i>White chocolate ganache with cocoa crumble, raspberries and lime zest</i>	6
Tatin di mele con crema pasticcera <i>Tarte tatin with vanilla custard</i>	6
Mousse al cioccolato fondente, caramello salato <i>Dark chocolate mousse with salted caramel</i>	6

## bolle



## bottiglia

Champagne Brut Tradition - J. Charpentier Pinot Meunier 95%, Pinot Nero 5% - Francia	55
Zerò Crémant d'Alsace Brut Nature 2016 - Engel Frères Pinot Grigio 60%, Pinot Bianco 40% - Alsace, Francia	39
Crémant Blanc de Blancs Brut Nature - J. L. Denois Chardonnay 60%, Chenin Blanc 20%, Mauzac 20% - Languedoc, Francia	28
Franciacorta Brut DOCG "Ammonites" - Stefano Camilucci Chardonnay 75%, Pinot nero 20%, Pinot bianco 5% - Lombardia	36
Franciacorta Extra Brut "Anthologie" 2016 - Stefano Camilucci Chardonnay 100% - Lombardia	48
Blanc de Blancs dosaggio zero - Divella Chardonnay 100% - Lombardia	49
Nini dosaggio zero - Divella Chardonnay 50%, Pinot Nero 50% - Lombardia	75

## vini bianchi

Cosmopolite 2018 - Engel Frères Pinot Grigio 40%, Pinot Bianco 40%, Sylvaner 20% - Alsace, Francia	45
L'Illicite 2019 - Thomas Rouanet Terret Blanc 50%, Carignan Blanc 50% - Languedoc, Francia	36
Medana 1. Classe 2016 - Klinec Rebula 100% - Goriška Brda, Slovenia	52
Belo 2020 - Kmetija Stekar Chardonnay 50%, Pinot Bianco 20%, Sauvignon 15%, Ribolla 15% Goriška Brda, Slovenia	27
Derthona 2018 - Ricci 100% Timorasso - Piemonte	31
Riesling Renano 2019 - Maso Bergamini Riesling Renano 100% - Trentino	29
Gewürztraminer Mitterberg IGT 2018 - In Der Eben Gewürztraminer 100% - Trentino	43
Sauvignon Weinberg Dolomiten IGT 2016 - In Der Eben Sauvignon 100% - Trentino	42
Mosca Bianca 2018 - Siemàn Moscato Bianco 65%, Garganega 35% - Veneto	26

## vini bianchi

bottiglia

Malvasia 2018 - Skerlj Malvasia Istriana 100% - Friuli	44
Bianco Toscana IGT 2019 - Paolo e Lorenzo Marchionni Chardonnay 75%, Trebbiano 25% - Toscana	27
Raina Spoleto DOC 2020 - Francesco Mariani Trebbiano toscano 100% - Umbria	28
Complexus Frascati DOC 2019 - Santa Benedetta Malvasia 40%, Trebbiano 40%, Bellone 20% - Lazio	25
Manfredi Bianco Terre Siciliane IGT 2020 - Manfredi Franco Zibibbo, Grillo, Cataratto - Sicilia	39

## vini rossi

Nebbiolo Langhe DOC 2019 - Rivetto - Nebbiolo 100% - Piemonte	30
Nebbiolo d'Alba DOC 2019 - Palladino - Nebbiolo 100% - Piemonte	27
Nebbiolo d'Alba DOC 2015 - M. Marengo - Nebbiolo 100% - Piemonte	37
Barolo Villero DOCG 2017 - Fenocchio - Nebbiolo 100% - Piemonte	76
Maggiorina 2019 - Le Piane Croatina 40%, Nebbiolo 40%, Vespolina 20% - Piemonte	26
Otòbbor Barbera Frizzante 2019 - Crocizia Barbera 100% - Emilia Romagna	22
Ati Chianti DOCG 2019 - Podere Ortica Sangiovese, Colorino, Canaiolo - Toscana	25
Rosso Di Montalcino DOC 2017 - Fonterenza - Sangiovese 100% - Toscana	48
Syrah Cortona DOC 2018 - Stefano Amerighi - Syrah 100% - Toscana	42
Atto I Marche Sangiovese IGT 2018 - Pantaleone Sangiovese 100% - Marche	25
Raina Montefalco DOC 2018 - Francesco Mariani Sangiovese 70%, Merlot 15%, Storico 15% - Umbria	25
Manfredi Rosso Terre Siciliane IGT 2020 - Manfredi Franco Nocera, Corinto, Nerello Mascalese - Sicilia	39

## selezione vini al calice

Bolle	7-10
Vini bianchi	6-8
Vini rossi	6-10
Acqua San Pellegrino - Acqua Panna	3,5

## Sake

- Tentakaka 'Umakara' - Futsushu** 5  
secco morbido e fresco prodotto nella regione di Tochigi
- Tedorigawa 'Shukon' - Junmai Ginjo** 6  
molto secco con netti accenni floreali, equilibrato e persistente, regione Ishikawa
- Tatenokawa 'Phoenix' - Junmai Daiginjo** 7  
naso fruttato, in bocca si esprime setoso ed equilibrato della regione di Yamagata
- Tensei 'Fu-Ro' - Tokubetsu Honjozo** 5  
sapido con aromi di fiori bianchi e riso con chiusura pulita prodotta a Kanagawa
- Maibijin Muroka Genshu Yamahai - Junmai** 6  
sorprende subito con il suo colore paglierino, freschissimo con aromi di limone sotto sale prodotto nella regione di Fukui
- Kurand 'Juicy Omachi' - Junmai Ginjo** 7  
prodotto con riso Omachi che dona al Sake un gusto ricco con ondate di sapori diversi che si susseguono e grande Umami siamo nella regione di Okayama

## Grappa

- Nonino 43°** 5  
distillata con metodo artigianale in alambicchi discontinui, elegante e cristallina
- Nonino Optima** 6  
invecchiata 12 mesi in barriques e piccole botti, raffinata con sentori di vaniglia

## Whisky e Whiskey

- Puni - Vina Marsala Edition** 9  
creato dalla miscela di tre cereali, invecchiato per 5 anni in botti di Marsala, avvolgente e caldo
- Dream Primavera** 12  
Royal Brackla affinato 14 anni in botti esauste ex-bourbon, sentori di fiori e frutti bianchi. Fresco e morbido
- Dream Autunno** 12  
Teaninich affinato 10 anni in botti exbourbon e 2 anni in Pedro Ximénez. Speziato, fruttato e persistente
- Dream L'Ospite** 12  
nato dalla collaborazione con Jerry Thomas Project, lunga fermentazione, 70% Segale, intenso e diretto. Rye Whiskey d'altri tempi

## Vermouth

- Vermouth del Professore Rosso** 8  
invecchiato per 6 anni in piccole botti. balsamico, caldo e avvolgente
- Dibaldo 721 Rosso** 7  
assemblaggio di Sangiovese e Cabernet Sauvignon con oltre 25 erbe aromatiche. Speziato, fruttato e floreale

## Gin

- Tanqueray n°TEN** 10  
Distilled Gin agrumato con finale rotondo e delicato
- Sipsmith V.J.O.P. 'very junipery over proof gin'** 12  
classico London Dry secco e deciso
- Dibaldo Paracelso** 12  
profumi intensi e distintivi con note mediterranee e floreali
- Dibaldo Nostradamus** 12  
complesso e morbido, le note floreali si sposano alla perfezione con il finale speziato
- Malfy Originale** 9  
Gin caldo dove i sentori di ginepro e coriandolo sono distintivi con un finale che ricorda la liquirizia
- Malfy con limone** 9  
l'agrumo padroneggia su tutte le altre nuances, finale leggermente speziato
- N°209** 10  
base mais, distillato 5 volte. Un gin agrumato, floreale con una chiusura morbida
- Aiki Okinawa Gin** 12  
distillato con metodi artigianali sulle montagne dell'isola di Sado, le spezie aprono su un finale di agrumi: yuzu e arancia su tutti

## Distillato di Frutta

- Materiæ Pera Williams rossa** 7  
30 chili di frutta per ogni litro di alcool, distillato a bagnomaria e lasciato riposare almeno 2 anni prima di essere imbottigliato. L'essenza del frutto

## Liquori

- Gozenshu 'Yuzu9'** 3  
Yuzu Shu, nato dal blend tra Sake e succo di yuzu con un ottimo bilanciamento tra dolcezza e acidità prodotto nella regione di Okayama
- Sata 'Kakutama Umeshu'** 3  
Umeshu, liquore di prugne che ha come alcol di base Shochu di patate prodotto nella regione di Kagoshima

## Awamori

- RYUKYU1429 'Tsuchi'** 12  
Awamori invecchiato in vasi di terracotta con aromi di mandorle e cioccolato fondente prodotto nella regione di Okinawa