

UNICO MILANO

Sono partito dal mare dove sono nato per raggiungere le alte vette della ristorazione in montagna, sulle Dolomiti patrimonio dell'Unesco. Ma il mio viaggio non si è fermato. Ora arrivo qui, nel ristorante più alto d'Europa, con la Stella Michelin più alta d'Europa, e ancora sto con il naso all'insù, a sognare altre stelle che da qui sembrano più belle e possibili.

UNICO MILANO è la mia nuova casa e desidero sia anche la vostra.

È il mio sogno che si realizza e il luogo dove cercherò di far diventare i vostri desideri (gastronomici) realtà.

Dove cercherò di stupirvi tenendo sempre i piedi per terra e la mente appesa a una nuvola di creatività. Dove cercherò di farvi sentire a vostro agio, con ricette chiare, pulite.

La mia cucina e i miei piatti sono composti da piccoli contenitori di forma, gusto e colori che si contrastano e al contempo sono complementari, come il cielo e la terra, come il mare e la montagna. Ogni creazione racchiude un'idea legata alla stagione, al tempo e al rispetto della natura, che significa anche rispetto del tempo, perché ogni cosa ha il suo ritmo.

Incedete pertanto senza fretta, prendetevi il tempo per assaporare l'atmosfera unica di questa casa e i sapori che avrò il privilegio di creare per voi.

Riempitevi gli occhi di un paesaggio straordinario.

Accendete l'olfatto per non perdere nemmeno un aroma.

Liberate il palato per osare giochi impreveduti ed esclusivi.

Aprirete il cuore per lasciare entrare le emozioni di UNICO MILANO e dei miei piatti.

Bon appétit!

CHEF DI CUCINA • FELICE LO BASSO

AL SERVIZIO DI SALA

Giulio (Direttore)
Gianluca (Maître)
Claudia (Sommelier)
Carmine
Davide
Albi
Gianfranco

AL MIO FIANCO IN CUCINA

Nicola Popolizio (Sous Chef)
Angelo
Alessandro
Salvatore
Carmine
Giacomo
Vincenzo
Roberta
Beppe Allegretta (Pasticcere)

L'OLIO CHE HO SCELTO PER VOI

Olio Extravergine d'oliva
L'Arcangelo D.O.P.
Azienda agricola Russo penisola sorrentina

Invitiamo i nostri graditi ospiti a non utilizzare il telefono cellulare durante la degustazione nel rispetto degli altri commensali.

I MENU DEGUSTAZIONE

La passione e l'intuizione...

Il menu che Vi propongo è un viaggio dal Sud al Nord con prodotti che la terra e il mare ci offrono in questo periodo dell'anno: Voi scegliete dalla lista 5 ingredienti principali e io a sorpresa li trasformo e cucino secondo la mia arte.

Buon divertimento!

Dalla terra:

- Pomodoro
 - Zucchina
 - Melanzana
 - Piselli
 - Anguria
-

Dal mare:

- Polpo
- Seppia
- Branzino
- Cozza

- Il dessert... quello lo abbiamo noi!

Menu a 6 portate - Euro 120,00

I menu degustazione per la loro complessità di preparazione non possono essere modificati e si intendono per tutto il tavolo

Tra mare, montagne e città...

Un viaggio di gusti e consistenze che caratterizzano la mia filosofia e il mio stile culinario!

“Snack”

- Il gambero rosso, pinzimonio e colori...
- Gli gnocchi di patate allo zafferano con ragù di anatra, sfoglie di foie gras e tartufo nero estivo
- Il filetto di cervo, patata alla borragine, profumo di terra, ciliegie al vino rosso
- L'insalata di bosco estiva...

Euro 95

Per cominciare...

Asparagi...latte di baccalà e cacao

Euro 28

Il gambero rosso, pinzimonio...e colori !

Euro 35

La tartare di Wagyu condita al sesamo,
biscotto ai pinoli, gelato al parmigiano, lampone

Euro 35

Il tonno "Balfego", ricotta di bufala, finocchio
e arancio, rafano al prezzemolo

Euro 38

L'anguilla caramellata al teriyaki, servita con croccante
di maiale, liscari, pesto di noci di Macadamia
e sorbetto all'acetosella

Euro 32

Paste, risi e minestre...

I fagottini di pasta fresca in farcia di canestrelli
e cardoncelli, succo di vitello e limone candito

Euro 32

I tortelli di melanzana affumicata, sauté ai frutti
di mare e pomodorino confit

Euro 32

Il risotto mantecato alle erbe, scampo, caviale e
scamorza affumicata (omaggio a Mario Berardi)

Euro 35

La zuppa di pomodoro al ghiaccio servita con
tagliolini di grano saraceno, coriandoli di verdure
e spuma di bufala

Euro 30

Gli gnocchi di patate allo zafferano con ragù di anatra,
sfoglie di foie gras e tartufo nero estivo

Euro 32

Portate principali...

La costoletta di agnello, polvere di mignoli,
fave secche e raviolo di pomodoro

Euro 48

Il filetto di cervo, patata alla borragine,
profumo di terra, ciliegie al vino rosso

Euro 48

Branzino arrostito con mirtili e finferli allo zenzero,
patata viola e provola affumicata fritta

Euro 48

Rombo al vapore, polvere di amaranto,
mela verde e speck, crema di albicocche

Euro 48

L'uovo biologico pochè servito con misticanze di erbe e
fiori, crumble di formaggio e perlage di tartufo nero

Euro 45