

EXCLUSIVE

PYT

DINING EXPERIENCE

CONCEDITI UN MOMENTO DI EVASIONE

*PYT Milano, dove ogni desiderio di evasione
dalla realtà prende vita.*

Inebria i tuoi sensi. Dimentica la tua quotidianità.
Entra in una nuova dimensione. Vivi la tua EXCLUSIVE DINING EXPERIENCE.
Una vera e propria filosofia, un cambiamento di prospettiva, un invito ad
andare oltre e lasciarsi tutto il resto alle spalle. Semplicemente PYT.

Scopri il menù creato dallo chef stellato Filippo Gozzoli e immergiti
in una nuova esperienza culinaria fatta di colori, forme e sapori
in grado di raccontarti una storia; inizia ora il tuo viaggio e regalati
un'esperienza sensoriale indimenticabile.



MENÙ

CRUDITÀ DI MARE

Tartare

Tartare di salmone, olio evo, sale e germogli (circa 100 gr) 26

Tartare di tonno, olio evo, sale e puntarelle (circa 100 gr) 30

Tartare di scampi olio evo, sale e frutto della passione (circa 100 gr) 38

Ostriche

6,5 cad.

Ostriche secondo mercato

Plateau Royal

120

4 gamberi rossi, 4 scampi, 2 tartufi, 2 fasolari, 4 ostriche,
2 tartare secondo pescato

Plateau Imperiale

150

6 gamberi rossi, 6 scampi, 4 tartufi, 4 fasolari, 6 ostriche,
2 tartare secondo pescato

Plateau Pyt

180

8 gamberi rossi, 8 scampi, 6 tartufi, 6 fasolari, 10 ostriche,
3 qualità di tartare secondo pescato

Salse per crudo

- Maionese al Wasaby homemade
- Salsa di scalogno in agrodolce
- Dressing colatura di Alici

Salse extra

5

* Tutti i plateaux vanno considerati con aggiunta di limoni chiusi in sacchetti ,
germogli e possono variare a seconda della disponibilità giornaliera dei prodotti.

ANTIPASTI

Pinsa alla norvegese 28 cad.

- Pinsa, salmone, salsa avocado, songino
- Pinsa, tartare di tonno, salicornia, bottarga
- Pinsa, Paletta Iberica di Patanegra, bufala, olio al rosmarino

Crudo di Ricciola 35

Crudo di ricciola, polvere di olive nere, pesto al basilico, lime, germogli di shiso

Crudo di Tonno 32

Crudo di tonno, arancia, capperi, salicornia

Astice 45

Astice cotto a vapore, insalatina di campo, germogli di senape e grano, dressing ai crostacei

Tartare di Manzo 30

Tartare di manzo, nocciole, cicoria, finocchietto selvatico, burrata

Parmigiana di Melanzane 25

Parmigiana di melanzane, salsa al pomodoro, erbe fritte

PRIMI PIATTI

<i>Tortelli di Zucca</i>	30
Tortelli di zucca, vellutata di Gorgonzola, melograno	
<i>Tagliatelle Alfredo</i>	40
Tagliatelle Alfredo, tartare di scampi, lime	
<i>Spaghetto fresco alla Chitarra</i>	35
Spaghetto fresco alla Chitarra, aglio, olio, peperoncino, polpa di granchio	
<i>Linguine all'astice</i>	45
Con pomodorino confit e gel al prezzemolo	
<i>Risotto di mare</i>	30
Risotto allo zafferano con frutti di mare del giorno	

SECONDI PIATTI

Merluzzo laccato al nero **40**

Merluzzo laccato al nero con miso, caviale di lenticchie, cavolo nero

Polpo **35**

Cbt piastrato con crema di sedano rapa e mostarda di mele

Tonno scottato **40**

Tonno scottato, insalatina di puntarelle e acciughe, dressing alla soia

Filetto di Manzo **45**

Filetto di manzo, salsa di foie gras e tartufo nero, patate schiacciate al rafano

Tagliata di Kobe **96**

Tagliata di Kobe 150 gr, dressing al balsamico, carciofi e patate arrosto

Coperto **20**

Il coperto comprende l'opportunità di vivere l'esperienza completa PYT Milano con show diversi ogni sera eseguiti da performer d'eccezione, Dj Set e guardaroba.

Per informazioni riguardo la presenza di prodotti o sostanze che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale di servizio, lista allergeni disponibile su richiesta (reg. ce 1169/2011)



SIGNORE E SIGNORI, LO
SHOW STA PER INIZIARE.

*Una nuova dimensione vi
aspetta, siete pronti a
lasciarvi andare?*