

LA SCALETTA

MILANO

PER INIZIARE

Sformatino di melanzane, coulis di pomodorini confit e ricotta salata	16
Baccalà mantecato, pane carasau, cipolla caramellata e germogli	18
Totani in soutè, passatina di ceci al rosmarino, peperone crusco	16
Salame, coppa e pancetta del Salumificio Chiarone (PC) con la nostra giardiniera	20
Tartare di manzo piemontese al coltello con carciofi e salsa di acciughe	22

PRIME PORTATE

Fusilloni, zucchine, guancialetto croccante e pecorino	18
Calamarata cacio e pepe con sashimi di seppia agli agrumi	18
Strozzapreti al ragù bianco di vitello con scaglie di grana	20
Risotto Carnaroli mantecato con parmigiano 36 mesi allo zafferano (min. 2)	20
Spaghetti alla chitarra ai Gamberi e la sua bisque	22

Menu della cena — Primavera 2026

LA SCALETTA

MILANO

SECONDE PORTATE

Zuppetta di lenticchie, funghi champignon e rosmarino	24
Cavolfiore alla piastra, caciocavallo, calamaro e limone	28
Maialino da latte croccante con schiacciata di patate e rosmarino	28
Cuore di Merluzzo con scarola, uvetta, pioli e salsa verde.	30
Guancia di scottona al Nebbiolo con crema di patate	32

DESSERT

Tiramisù della Scaletta	9
Tartare di frutta, gelato al limone, scorza di lime e menta fresca	9
Torta soffice alle mele con gelato alla crema antica	9
Millefoglie con crema pasticcera e fichi secchi	10
Flan al cioccolato fondente con cuore morbido (12 min. cottura)	9

Pane e coperto 4