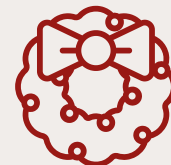


# ELLIS

Milano



## Menù Festività 2022



*Per celebrare insieme il periodo delle Festività abbiamo creato 2 Menù con gli abbinamenti perfetti tra i nostri piatti per accompagnarvi lungo il viaggio della tradizione della Cucina degli Emigrati Italiani negli Stati Uniti, via Terra o via Mare.*

### Terra

#### Bocconcino & Bollicine

*Amise- Bouche & Calice di Bollicine*

#### L'Arancina

*Arancina di Riso allo Zafferano con Ragù di Manzo e Bufala Campana con fonduta di Parmigiano e Basilico fritto*

#### Antipasto Italiano

*Crudo di Parma "Simonini" 24 mesi con Burrata Pugliese e Giardiniera artigianale*

#### Spaghetti & Meatballs

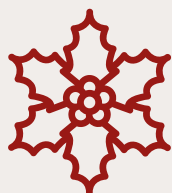
*Polpette di Manzo con salsa di Pomodoro San Marzano e Basilico fresco*

#### Panettone e Pandoro artigianali

*Serviti con Creme Natizie fatte in casa*

€35

*Pane fresco, Servizio e Coperto Inclusi*

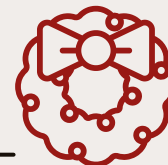


# ELLIS

Milano



## Menù Festività 2022



### Mare

#### Bocconcino & Bollicine

*Amise-Bouche & Calice di Bollicine*

#### Tuna Carpaccio

*Carpaccio di Tonno rosso affumicato, salsa agli Agrumi, Olive Taggiasche e Mandorle*

#### Polpo Ellis 1955

*Polpo alla griglia con Rucola, Patata Americana, Cipolle di Tropea e Pomodorini Pachino*

#### Linguini & Clams

*Linguine alle Vongole (Ricetta di Ellis N.Y - 1955)*

#### Panettone e Pandoro artigianali

*Serviti con Creme Natizie fatte in casa*

€45

*Pane fresco, Servizio e Coperto Inclusi*

*1 Menù guidati non sono condivisibili e vengono serviti per tutto il tavolo.*

*Per informazioni sugli allergeni fare riferimento al menù principale.*