

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 nostro menù 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

# CRUDITÈ DI MARE

## *Crudi*

Gamberi Rossi	9
Scampi	8
Capesante	8
Fasolari	5

---

## *Ostriche*

Regal Selection Or

9

---

## *Caviale*

Servito con blinis di grano saraceno e creme fresche all'erba cipollina

Caviale KĀLA Baerii, ottenuto da Storioni Siberiani (Acipenser Baerii)	30g	90
Caviale KĀLA Oscietra, proveniente da esemplari di Storione Russo (Acipenser Gueldenstaedtii)	50g	180

---

## *Tris di Tartare*

Salmone, Branzino e Ricciola al naturale o secondo condimenti dello Chef

30

---

## *Plateau Royal*

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

130

---

## *Plateau Imperiale*

6 gamberi rossi, 6 scampi, 6 ostriche, 6 capesante, 6 fasolari  
2 tartare secondo pescato

160

---

\* Tutti i plateaux vanno considerati con aggiunta di limoni, maionese al wasaby homemade, salsa di scalogno in agrodolce e possono variare a seconda della disponibilità giornaliera dei prodotti.

# GLI ANTIPASTI

*Tartare di Salmone* 24

Coulis di pomodorini gialli, mandorle, guacamole al basilico

---

*Tartare di Branzino* 28

Pesto di capperi, pompelmo e pepe rosa

---

*Sashimi di Ricciola giapponese* 30

Insalatina di asparagi, finocchi e nocciole

---

*Polpo cacio e pepe* 28

Polpo Cbt piastrato con filetti di porro croccante e patate

---

*Astice alla Catalana* 48

1/2 Astice, mango, finocchi, arancia, cipolla rossa, concassè di pomodoro e bisque

---

*Tartare di Fassona piemontese* 24

Anacardi, salsa alla senape antica, pane carasau

---

*Carpaccio di Manzo* 26

Manzo di Black Angus affumicato, mela verde, yogurt acido e pesto di rucola

---

*Fiore di Zucca ripieno* 28

Ricotta, menta, crema di acciughe, patate viola e tartufo nero estivo

# I PRIMI PIATTI

## *Spaghetto fresco alla Chitarra* 28

Frutti di Mare alla mediterranea, leggermente piccante

---

## *Risotto* 24

Mantecato alla crema di piselli, gocce di burrata e pesto di pomodorini secchi

---

## *Orecchiette fresche* 30

Tartare di Gamberi rossi, pesto di pistacchio e menta

---

## *Tortelli fatti a mano* 30

Fonduta di cacio e pepe, lime, ragù di rana pescatrice, fave e nocciole tostate

---

## *Spaghetto ai tre pomodori* 24

Spaghetto alla chitarra ai tre pomodori e burratina pugliese

# I SECONDI PIATTI

## *San Pietro* 38

Trancio di San Pietro, caviale di melanzane e gazpacho di pomodoro

---

## *Tentacolo di Polpo arrosto* 32

Puntarelle, olive taggiasche, burrata e crema di cipolla rossa in agrodolce

---

## *Rombo in crosta di pane alle erbe* 36

Asparagi e crema di sedano rapa

---

## *Filetto di Vitello alla milanese* 36

Maionese allo zafferano, guacamole, rucola e pomodorini datterini

---

## *Filetto di Manzo Limousine* 36

Funghi pioppini, rosti di patate e tipinambur

## *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)

# WINE LIST



SIGNORE E SIGNORI, LO  
SHOW STA PER INIZIARE.

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