

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.

CRUDITÈ DI MARE

Crudi

Gamberi Rossi

Scampi

Capesante

Ostriche Regal Oro

Caviale

Con blinis di grano saraceno e crème fraîche e all'erba cipollina

-Caviale KALA Baerii,
ottenuto da Storioni Siberiani (Acipenser Baerii) 30gr

-Caviale KALA Oscietra
ottenuto da Storioni Russo (Acipenser Gueldenstaedtii) 50gr

Tris di Sashimi

Tonno,ricciola e salmone servito con salicornia e maionese al wasabi

Plateau Royal

4 gamberi rossi, 4 scampi, 4 ostriche, 4 capesante, 2 sashimi,
1 caviale di salmone 50gr

Plateau Imperiale

6 gamberi rossi, 6 scampi, 6 ostriche, 6 capesante, 4 sashimi,
2 caviale di salmone 50gr

ANTIPASTI

Tartare di Tonno

Con pesto di pistacchio e burrata

Sashimi di Ricciola

con insalata di carciofi e grana e crema di mandorle

Capesante Scotatte

servite su crema di patate allo zafferano, chips di topinambur e mortadella arrosto

Tartare di Manzo Limousine Francese

servita con anacardi, salsa di senape antica e pane carasau

Carpaccio di Black Angus

Manzo di Black Angus affumicato servito con mela verde, yogurt acido e pesto di spinacino

Polpo Cacio e Pepe

Polpo cotto a bassa temperatura e piastrato con filetti di porro croccanti e cubi di patate

Filetto di vitello in carrozza

Servito con coulis di datterini arrosto, crema di acciughe e fiocchi d'oro commestibile

Insalatina di Puntarelle

servita con olive taggiasche e scaglie di grana

PRIMI PIATTI

Spaghettone fresco alla Chitarra

Aglione, olio e peperoncino con Tartare di tonno e lime

Risotto

Servito con pesto di pistacchio e menta, con tartare di gamberi rossi, bisque e granella di pistacchio tostata

Orecchiette fresche ai tre pomodori

Servite con burrata

Spaghettone Fresco

servito con vongole affumicate e ricci di mare

Garganelli

serviti con ragù di agnello, fonduta di parmigiano 24 mesi e polvere di peperone crusco

SECONDI PIATTI

Guancia di Manzo al rosso di Montalcino

servita con crema di sedano rapa e tartufo nero fresco

Tataki di Tonno al sesamo nero

servito con riduzione di salsa di soia, miele e arancia, con zucchine alla scapece e lardo di patanegra

Filetto di Manzo Limousine

servito con morbido di zucca, funghi porcini e jus di manzo

Trancio di Black Cod agli Agrumi

servito con caviale di melanzane e provola affumicata

Medaglioni di Coda di Rospo

servito con perlage di tartufo nero e gazpacho di pomodoro

Millefoglie di Patata e Zucchine

servita con crema di pappa al pomodoro e basilico fritto

Coperto

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?*