



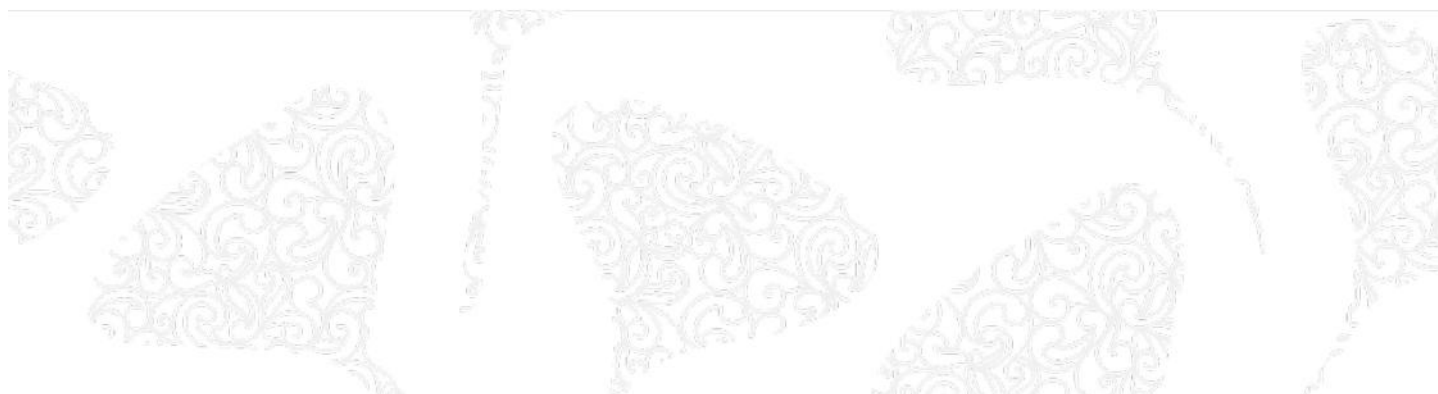
**Giovanna e Davide  
"Paprika & Cannella"  
sono lieti di accogliervi nel loro locale**

Giovanna e Davide,  
capovolgere la visione, rivedere il passato, confermare  
il gusto, presentare il bello: è il vostro volere per averci sempre con voi,  
Grazie



Marcello Missaglia  
Managing partner  
European affairs & E.U. Institutional Lobbying  
Bruxelles Milano Valencia

[www.ristoranteaigiardinimilano.com](http://www.ristoranteaigiardinimilano.com)



# Antipasti di mare

## Seafood starters

### **Il nostro mare caldo \*\***

Polpo grigliato su crema di piselli, salmone confit con crema di barbabietola e cipolla rossa brasata, crostone di pane nero con alicetta marinata, crema di ceci con gambero rosso al vapore, quenelle di baccalà mantecato all'olio extravergine

*A selection of our warm seafood dishes: grilled octopus with cream of peas, salmon with creamy beetroot confit and braised red onions, crust of black bread with marinated Hams anchovies, cream of chickpeas with steamed red shrimp, salted cod creamed with extra virgin olive oil*

16 euro

---

### **Il nostro mare crudo**

Gambero rosso e scampo di Mazara del Vallo al limone di Sicilia, tartare di tonno all'arancia, tartare di salmone al melograno, ostrica

*Our raw seafood dishes: red shrimp and prawns from Mazara del Vallo with Sicilian lemon juice, tuna tartare with orange juice, salmon tartare with pomegranate*

22 euro

---

### **Tentacoli di polpo grigliato su vellutata di piselli alla mentuccia e polvere di ginepro \*\***

*Grilled octopus tentacles on a bed of cream peas with mint and powdered juniper*

13 euro

---

### **Carpaccio di carciofi al limone con scampetti al vapore e timo**

*Artichokes carpaccio with lemon and steamed prawns with thyme*

12 euro

---

### **Millefoglie di melanzane con carpaccio di spada e pane aromatico**

*Millefeuille of eggplant with swordfish carpaccio and aromatic bread*

10 euro

---

### **Trittico di tartare**

Tartare di tonno del Mediterraneo all'arancia e mandorle tostate, salmone irlandese all'agretto di melograno, ricciola lime e menta

*Trio of tartare: mediterranean tuna tartare with orange and toasted almonds, Irish Salmon with pomegranate sauce, amberjack with lime and mint sauce*

18 euro

---

### **Vellutata di ceci con gamberi al vapore \*\***

*Cream of chickpeas with steamed prawns*

13 euro

---

# Antipasti di terra

## Starters

### **Il nostro antipasto di terra**

Insalatina di puntarelle con acciuga del consorzio, parmigiana di melanzane, selezione dei nostri salumi con gnocco fritto, mozzarella di bufala D.O.C.

(min. 2 persone)

*A selection of: eggplant parmigiana, our selection of cured meats with fried dumplings, buffalo mozzarella D.O.C.*

(min. 2 persons)

15 euro cad. (each)

---

### **Soufflé al porro bianco con parmigiano reggiano in due consistenze**

*Leek Soufflé with parmesan cheese*

10 euro

---

### **Parmigiana di melanzane con vellutata di basilico e pomodorini confit**

*Eggplant parmigiana with creamy basil and tomato confit*

10 euro

---

### **Norcineria di Camaiole**

Prosciutto cotto toscano D.O.P. Bonuccelli tagliato al coltello con gnocco fritto

*Tuscan ham D.O.P. Bonuccelli with fried dumplings*

12 euro

---

### **Mortadella del salumificio B.B.S. di Novellara al tartufo con gnocco fritto**

*Mortadella of Novellara with truffles served with fried dumplings*

12 euro

---

### **Culatello nostrano di Novellara con gnocco fritto**

*Culatello of Novellara served with fried dumplings*

14 euro

---

### **Insalata di puntarelle con filetti di acciughe e mozzarella di bufala D.O.C.**

*Chicory salad with anchovies and buffalo mozzarella D.O.C.*

12 euro

---

### **Insalata di carciofi e scaglie di parmigiano**

*Artichoke salad with parmesan flakes*

12 euro

---

# Secondi di mare

## Seafood second courses

**Cubo di tonno rosso del Mediterraneo su letto di spinacino scottato e salsa ai peperoni rossi leggermente piccanti**

*Cube of Mediterranean bluefin tuna on a bed of seared spinach with a red pepper sauce slightly spicy*

20 euro

---

**Baccalà del nord planciato all'alpina**

*Salted cod planciato Alpina*

19 euro

---

**Tempura di gamberoni rossi e ciuffi di calamaro**

*Tempura of red prawns e squid*

19 euro

---

**Astice alla Catalana**

*Catalan Lobster*

36 euro

---

**Branzino al sale (min. 2 persone)**

*Sea bass in salt (min. 2 persons)*

22 euro cad. (each)

---

**Trancio di salmone grigliato su crema di zucchine alla scapece e sfoglia di polenta**

*Grilled salmon with cream of zucchini and polenta*

20 euro

---

**Gamberoni flambati al Calvados su vellutata di patate viola e polvere di olive nere \*\***

*Prawns flambéed in Calvados on a bed of velvety purple potatoes and a powder of black olives*

22 euro

---

**Scamponi di Sicilia \*\***

*Sicilian prawns*

9 euro per etto (for 3,5 onces)

---

**Medaglioni di rana pescatrice in guazzetto con pomodorini confit, capperi di Pantelleria ed olive taggiasche**

*Medallions of monkfish stewed with tomato confit and Pantelleria capers and olives*

19 euro

---

# Secondi di terra

## Second courses meat

---

**Costata fiorentina di bovino "Carni Nobili" (min. 1 kg.)**

Florentine t-bone steak (min. 1 kg.)

5 euro per etto (for 3,5 ounces)

---

**Filetto all'aglio, peperoncino con patate viola croccanti e il suo fondo**

Fillet steak with garlic & chili served with crispy purple potatoes

22 euro

---

**Arrosticino di agnello su cremoso alla zucca, cipollotto brasato e terra di amaretto**

Lamb arrosticino on a creamy pumpkin braised spring onion and ground amaretto sauce

19 euro

---

**Ganassino di vitello brasato al nebbiolo su crema di patate al profumo di rosmarino**

Ganassino veal cheek braised in Nebbiolo red wine served on a creamed potato sauce with rosemary

18 euro

---

**Galletto amburghese al mattone con salsa bbq e verdure grigliate**

Chicken cooked on a brick with bbq sauce and grilled vegetables

16 euro

---

**Chateaubriand all'antica con verdure di stagione e patate**

Antique Chateaubriand served with seasonal vegetables and potatoes

26 euro

---



# Contorni

*Side dishes*

**Patate lamellari fresche fritte**

*Fresh french fries*

5 euro

---

**Misto di verdure alla griglia**

*Mixed grilled vegetables*

8 euro

---

**Insalata mista di stagione**

*Mixed fresh seasonal salad*

5 euro

---

**Cannellini all'olio, pepe e sale**

*White beans with oil, pepper and salt*

6 euro

---

# Formaggi

*Cheese*

**Pecorino sardo e miele D.O.P.**

*Typical sardinian cheese and honey*

6 euro

---

# Bevande

## Beverages

### **Birre**

Ichnusa 33 cl.	5 euro
Ichnusa 66 cl.	8 euro
Menabrea chiara 33 cl.	5 euro

---

### **Vini**

Vino al bicchiere	5 euro
Vino riserva al bicchiere	8 euro

---

Acqua minerale	2 euro
Coca Cola, Fanta, Sprite	3 euro
Caffè	2 euro
Cappuccino, Thè	2,5 euro
Amari, grappe nazionali, Mirto, Limoncello	4 euro
Liquori esteri	6 euro
Liquori riserve	8 euro

*pane e coperto 3 euro - servizio e IVA inclusi*  
*bread and cover charge 3 euro - service and VAT included*

**\*\* Il prodotto potrebbe essere surgelato**

**\*\* this product could be frozen**