



un progetto della  
NIKO ROMITO  
formazione

**Il ristorante della scuola di Formazione dello chef tre stelle Michelin  
Niko Romito vi aspetta al 3° piano  
de “Il Mercato del Duomo” a Milano**

### **I nostri piatti**

#### **Antipasti**

Polpo in casseruola e carote nere	15
Spatola, capperi, peperone dolce di Altino e cipolla arrosto	16
Baccalà e vignarola	15
Vitello in cotoletta, insalata riccia e senape	15
Sauté di verdure di stagione con estratto di sedano e mela	14

#### **Primi**

Linguine 'Garofalo' con pesto di finocchietto, capperi e sarde affumicate	15
Dinestra di 'cazzarielli' piselli e vongole	15
Pappardelle al ragù bianco di coniglio, arancia e pecorino	15
Tortelli di carciofi e rosmarino	16
Gnocchi di patate con pomodoro arrosto e ricotta scorza nera	15

#### **Secondi**

Muggine, maionese di muggine e misticanza di campo	20
<i>Omaggio al 'Reale'</i>	
Ricciola e pomodoro speziato	20
Maialino, pesto di olive e pomodori secchi, mandorla e ravanelli	18
Agnello, timo, maggiorana e carciofi	18
Lattuga, arachidi e pepe rosa	16

#### **Dolci**

Cioccolato, limone e panna	10
Cre moso di mandorle, limone, basilico e frolla integrale	10
Mer inga, frutti di bosco e panna	10
Diplomatico	10
Frutto della passione, caramello amaro, liquirizia e aceto balsamico	10
Sorbetto di frutta di stagione	8