

VUN

A N D R E A A P R E A

P A R K H Y A T T M I L A N O TM

RISTORANTE VUN AL PARK HYATT MILANO

VIA SILVIO PELLICO 3, - 20121 MILANO - ITALIA

PER INFORMAZIONI E / O PRENOTAZIONI : +39 02 88 21 12 34 OPPURE

RESTAURANTVUN.MILAN@HYATT.COM

“La mia cucina contemporanea guarda al futuro senza mai dimenticare le sue origini”

Andrea Aprea

Executive Chef

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni. Nel caso desideraste consultare il libro degli allergeni non esitate a chiederlo al nostro personale di sala.

Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco in base alla disponibilità del mercato.

Prezzi espressi in euro, Iva e servizio inclusi.

PERCORSI PARTENOPEI

UOVO DI SELVA

ALLA PURGATORIO...

ELICHE "SELEZIONE GENTILE"

ESTRATTO DI FRIARIELLI, TARTUFI DI MARE, LIMONE CANDITO

TORTELLI

GENOVESE DI MAIALE, SCAROLA, PROVOLONE DEL MONACO

BACCALÀ

PIZZAIOLA DISIDRATATA

INTENSITÀ DI LIMONE

ROCCOCÒ

EURO 155

CON ABBINAMENTO VINI CAMPANI EURO 245 – CON ABBINAMENTO VINI A CURA DEL SOMMELIER EURO 260

PERCORSI SIGNATURE

SEPPIA

ALLA DIAVOLA...

(2015)

QUAGLIA

CAVOLFIORE, CAFFÈ, CUCUNCI

(2012)

PATATA "IN STAGNOLA" ALLA AMATRICIANA

(2018)

RISO LIMONE

GAMBERI ROSSI, ROSMARINO, CAPPERI

(2008)

TORTELLO

RICOTTA DI BUFALA, DOPPIA CONCENTRAZIONE DI RAGÙ NAPOLETANO

(2011)

SAN PIETRO ALLA MUGNAIA

(2013)

MAIALE 100 ORE

RADICCHIO, PROVOLA AFFUMICATA, MIELE, PEPERONCINO

(2014)

INTENSITÀ DI LIMONE

(2011)

GIANDUIA E LAMPONI

(2009)

EURO 180

CON ABBINAMENTO VINI ITALIANI EURO 290 – CON ABBINAMENTO VINI A CURA DEL SOMMELIER EURO 310

I PERCORSI DEGUSTAZIONE, PER LA LORO COMPLESSITÀ, SI INTENDONO PER TUTTI I COMMENSALI. DISPONIBILI FINO ALLE ORE 22.00

ANTIPASTI

ANATRA

MELE, NOCI, SEDANO DI MONTAGNA

SCAMPO E ANIMELLA

BARBABIETOLE, NOCCIOLE

UOVO DI SELVA

CASTAGNE, LIQUIRIZIA, GRANA PADANO OLTRE 20 MESI

IL MIO ORTO...

PASTA E RISO

FETTUCCIA ALL'UOVO DI SELVA

ACCIUGHE, LENTISCHIO, BURRATA, ARACHIDI

TORTELLI

GENOVESE DI MAIALE, ZUCCA, BIRRA, CIOCCOLATO

RISO CARNAROLI "RISERVA SAN MASSIMO"

SOTTO - MARINO

GNOCCHI NERI

ALLA LUCIANA

PESCI E CARNI

BACCALÀ

IN AUTUNNO

ROMBO

FAGIOLI, CIPOLLE, EUCALIPTO

SAN PIETRO

MILANO - NAPOLI

MAIALE 100 ORE

RADICCHIO, PROVOLA AFFUMICATA, MIELE, PEPERONCINO

PICCIONE

TARASSACO, RICOTTA DI BUFALA, MAPO

SPALLA D'AGNELLO

CARCIOFI, ORZO, MELISSA

DOLCI

TORTA ALLA VANIGLIA

DATTERI, ARANCE

ZUPPA DI LATTE

PANE, CAFFÈ, MANDORLE

BONET

ZUCCA, GRAPPA BARRICATA

RABBARBARO

EVO, CIOCCOLATO BIANCO, ARACHIDI

3 PORTATE: ANTIPASTO O PRIMO O SECONDO E DOLCE EURO 120

3 PORTATE: ANTIPASTO, PRIMO E SECONDO EURO 130

4 PORTATE: ANTIPASTO, PRIMO, SECONDO E DOLCE EURO 150