



Glauco Seafoodrestaurant Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/milan-1/glauco>
Via Achille Maiocchi, 29, 20129 Milano MI, Italy
+393283114538 -

Categories

Champagne AOC - Champenoise Method

AROMATICI E RICCHI - Aromatic and rich

VINI ROSSI DI CORPO - Other red wines

TERROIRS DI FRANCIA - French wines

Dessert



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Glauco Seafoodrestaurant Menu



Non Alcoholic Drinks

MANGO MANGO

Entrées

HACKEPETER

Rice

RISOTTO

Starters & Salads

ANTIPASTO

Sauces

SALSA

Antipasti - Starters

CARPACCIO

Starters

DEGUSTAZIONE DI CRUDITÀ 38 €

Soft Drinks

LEMONADE

Tartar

SALMON TARTARE

Uramaki

BOTTARGA

Digestivi - Digestifs

LIMONCELLO

Antipasto

INCONTRO TRA MARE E TERRA:
PORCINO SALTATO, CAPASANTA
SCOTTATA E MORBIDO GUANCIALE 24 €
DI AMATRICE

Hot Drinks

COFFEE

Italian Specialties

FOCACCIA

French

CROISSANT

Bollicine - Sparkling Wines

DERBUSCO CIVES FRANCIACORTA 10 €
DOCG DOPPIO ERRE

I Gelati - Ice Cream

FIOR DI LATTE FIORDILATTE

MENU A SORPRESA

MENU A SORPRESA 120 €

Gelati fatti in casa

CIOCCOLATO (CHOCOLATE)

Arabic Dishes

FATTEH

Alcoholic Drinks

SAUVIGNON BLANC

PROSECCO

Soups

GAZPACHO

FISH SOUP

Glauco Seafoodrestaurant Menu



Side Dishes

SCAMPI

POTATO CHIPS

Appetizer

TARTARE

TEMPURA

Fish

BRANZINO

SEA BASS

Wine

WHITE WINE

CHARDONNAY

Coffee

ESPRESSO

CAPPUCCINO

Vini Rossi - Red Wines

TIEFENBRUNNER SCHIAVA,
FLOREALE, LEGGERO 7 €

MASSERIA LI VELI SUSUMANIELLO
AGLIANICO, CORPOSO, TANNICO 8 €

Pasta

PAPPARDELLE

SEAFOOD PASTA

RAVIOLI

Antipasti

BURRATA

SCONTRO TRA TITANI 26 €

APPETIZERS

Seafood

PRAWN

OCTOPUS AND ORZO

CALAMARI

Piatto

VELLUTATA DI ZUCCA AL SAPOR
LEGGERO DI ZAFFERANO CON
ROSSO DI MAZARA AL BURRO,
CIPOLLA ROSSA E VELO 22 €
CROCCANTE DI PANE

RAVIOLI AL RIPIENO DI
VONGOLE, BRANZINO E RICOTTA
FRESCA AL BURRO CON
BROCCOLI ROMANI 24 €

RISOTTO BARONE RISO
CARNAROLI AL NERO DI SEPIA
NON NERO 22 €

Vini Bianchi - White Wines

FEUDO MONTONI GRILLO TEMPA,
AROMATICO 8 €

SIMCIC RIBOLLA, SEMI AROMATICO 8 €

SARTARELLI VERDICCHIO TRALIVIO,
SECCO 8 €

Metodo Charmat Italia - Italian Sparkling

FOSS MARAI VALDOBBIADENE
DOCG PROSECCO MILLESIMATO
BRUT (GLERA) 28 €

FOSS MARAI SPUMANTE BRUT
ROSATO ROOS (GLERA E ALTRE
UVE) 25 €

FOSS MARAI SPUMANTE EXTRA
DRY MARAI DE MARAI (GLERA E
ALTRE UVE) 22 €

I Sorbetti Mantecati a Mano - Sorbets Manually Creamed

ANGURIA WATERMELON

Glauco Seafoodrestaurant Menu



LIMONE LEMON

MELA VERDE GREEN APPLE

CETRIOLO CUCUMBER

Menu Cariddi

CARPACCIO DI SALMONE CON CREMA
DI MELE E KIWI

POLPO SU CREMA DI CASTAGNE E
DELICATA FONDUTA DI CASTELMAGNO

MEZZI PACCHERI DI GRAGNANO
PASTIFICIO GENTILE AI SAPOR DEL
MARE

ROMBO SU CREMA DI BROCCOLI E
SCAGLIE DI CAVOLFIORE

VINI ROSE' - Rose wines

LOMBARDIA, MONTONALE ROSA DI
NOTTE ROSATO 2015 (MARZEMINO, 25 €
REBO)

CA DEI FRATI LUGANA 2013
(GROPPELLO, MARZEMINO, 30 €
SANGIOVESE, BARBERA)

TRENTINO, GRIGOLLI BRUNO
DUMALIS ROSATO IGT 30 €
VALLAGARINA 2013 (CABERNET
MERLOT)

SARDEGNA, PALA ROSÉ CHIARO DI
STELLE 2015 (UVE AUTOCTONE 25 €
NON DICHIARATE)

Restaurant Category

DESSERT

ITALIAN

VEGAN

MEDITERRANEAN

PRIMI PIATTI - Starter

RISOTTO AL GRANA PADANO,
SCAMPI DI SICILIA, PERE E 26 €
RIDUZIONE DI UVA FRAGOLINA

SPAGHETTONI DI GRAGNANO
PASTIFICIO GENTILE IN DELICATA
FONDUTA DI TALEGGIO, GAMBERO 30 €
ROSSO DI MAZARA E PETALI DI
FIORI DI MONTAGNA ESSICCATI

MEZZI PACCHERI DI GRAGNANO
PASTIFICIO GENTILE CON RAGÙ DI
BRANZINO SALTATI AL BURRO DI 26 €
ACCIUGA E CAPPERI CON CREMA
DI CAROTE, BROCCOLI E
BARBABIETOLA

LINGUINE DI CASTAGNA CON RANA
PESCATRICE, FUNGHI CHIODINI,
RICOTTA DI BUFALA E JUS DI 24 €
VITELLO

RAVIOLI DEL PLIN ALLA
PIEMONTESE SALTATI AL BURRO E 24 €
SALVIA CON VONGOLE
AFFUMICATE AL LEGNO DI FAGGIO

RAVIOLI VERDI DI SPINACIO
PIZZICATI, RIPIENI DI CERNIA E 26 €
CAVOLFIORE, CREMA DI
LENTICCHIE E GOCCE DI MIRTILLI

SECONDI PIATTI - Main Course

MESS AROUND : ORATA SU CREMA
DI TOPINAMBUR, POLVERE DI 28 €
CACAO, GOCCE DI GORGONZOLA
E QUENELLE DI NOCI

CUORE IMPAVIDO : ROMBO
SCOTTATO NEL LARDO SU CREMA 30 €
DI FAGIOLI AL TIMO, CARCIOFO
FRITTO E JUS DI VITELLO

I TRE PUNTI DI VISTA DEL
BROCCOLO : TRIGLIA AL FORNO
CON BROCCOLI AL VAPORE, 30 €
AFFUMICATO E IN CREMA CON
SALSA DI ACCIUGHE E
PEPERONCINO

IMPRESSIONI D 'AUTUNNO :
OMBRINA AL FORNO SU INDIVIA 28 €
SFUMATA AL VINO ROSSO,
RIDUZIONE DI ARANCIA E SCAGLIE
CRUDE DI CAVOLFIORE

Glauco Seafoodrestaurant Menu



LA FRISELLA : POLIPETTI COTTI A BASSA TEMPERATURA, FRISELLA E RICOTTA AL PREZZEMOLO 28 €
SERVITI CON GUAZZETTO ROSSO AL SAPOR DI COZZE

LA ZUCCA SI TRASFORMA IN CARROZZA PAGELLO SCOTTATO SU CREMA DI ZUCCA, DELICATA FONDUTA DI TOMA CON 30 €
CROCCANTE CIALDA DI ZUCCA E GOCCE DI MANDORLE

Piccola Pasticceria - Pastry selection

CANNOLI CON RICOTTA DI BUFALA
CANNONCINI CON CREMA PASTICCERA
TARTELLETTA DI PASTA BRISÉE CON CREMA CHANTILLY E UVA FRAGOLINA
TARTELLETTA DI PASTA FROLLA CON CREMA AL MASCARPONE
BISCOTTI DI POLENTA
GELATINA AL TE

Menu Scilla

CARPACCIO DI RICCIOLA AFFUMICATO AL LEGNO DI ABETE CON CIALDE DI VERZA E PORCINI IMPANATI E FRITTI
CAPESANTE SCOTTATE SU DELICATA FONDUTA DI TALEGGIO E CREMA DI ZUCCA
PLIN ALLA PIEMONTESE SALTATI AL BURRO DI CAPPERI E ACCIUGHE CON CREMA DI BROCCOLI
OMBRINA AL FORNO SU CREMA DI TOPINAMBUR E JUS DI VITELLO
POLIPETTI SU CREMA DI FAGIOLI AL PROFUMO DI TIMO E FIORI DI MONTAGNA ESSICCATI
I DESSERT SONO A VOSTRO PIACERE

TERROIRS DEL MONDO - New World wines

NEW ZEALAND, BABICH BLACK LABEL SAUVIGNON BLANC 35 €
MARLBOROUGH (SAUVIGNON BLANC)
OHAI GRAVELS PINOT GRIS 38 €
WAIRARAPA 2014 (PINOT GRIGIO)
TERRA SANCTA RIESLING 38 €
CENTRAL OTAGO 2013 (RIESLING)
SLOVENIA, MOVIA GREDIC BRDA 50 €
2015 (SANGIOVESE)
ARGENTINA, ESCORIHUELA 28 €
GASCON MALBEC MENDOZA 2014
SUDAFRICA, DIEMERSDAL 35 €
PINOTAGE DURBANVILLE W.CAPE 2013

VINI DA DESSERT - Sweet wines

ITALIA, ARNALDO-CAPRAI MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO 2010 (SAGRANTINO)
ANTOLINI RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2010 (CORVINA-CORVINONE-RONDINELLA)
LOCCHI ZUDDAS MOSCATO 2010 (MOSCATO D'ALESSANDRIA)
CHIESA CARLO PERCARLIN 2010 (MOSCATO)
NEW ZEALAND, URLAR NOBLE RIESLING GLADSTONE 2010 (RIESLING)
CANADA, PILLITTERI ICEWINE ONTARIO 2010 (VIDAL)

Antipasti - Appetizers

OSTRICA SELEZIONATA
GLAUCO CRUDITÉ PER DUE PERSONE 64 €

Glauco Seafoodrestaurant Menu



DEGUSTAZIONE DI CAVIALE
SIBERIAN CAVIAR
ACCOMPAGNATO DA BURRO
MONTATO E CIALDE DI PANE
CROCCANTE 39 €

CARPACCIO DI RICCIOLA CRUDA
CON CREMA DI SCALOGNO E
INSALATA AUTUNNALE DI CAROTE,
PERE, CAPPERI E MELOGRANO 24 €

SFOGLIE DI SANDWICH
CROCCANTI CON TARTARE DI
GAMBERI ROSSO DI MAZARA E
SCAMPI SICILIA SU SALSA DI MELE
E KIWI 26 €

IL POLPO NEL BOSCO: POLPO
SCOTTATO SU CREMA BIANCA DI
PORCINI, COMPOSTA DI MIRTILLI
ROSSI, TESTA DI PORCINO
IMPANATA E FRITTA E SPINACI 28 €

LA SEPPIA AVVOLTA DAI SAPORI
CON MORBIDO CUORE NERO 24 €

CAPELANTE SCOTTATE SU CREMA
DI CASTAGNE, DELICATA FONDUTA
DI CASTELMAGNO E CIALDA DI
VERZA 28 €

VINI ROSSI DA PESCE - Red wines for fish

ALTO ADIGE, GIRLANFASS NR. 9,
2015 (SCHIAVA GENTILE) 28 €

GIRLANFASS NR. 9, 2007 (SCHIAVA
GENTILE) 54 €

LOMBARDIA, AR.PE.PE.ROSSO DI
VALTELLINA 2015 (NEBBIOLO) 28 €

VIGNA REGINA 2009 (NEBBIOLO) 90 €

PIEMONTE, SANDRONE
VALMAGGIORE 2015 (PINOT NERO) 45 €

MARCHE, FATTORIA MANCINILE
RIVA DI FOCARA 2015 (NERELLO
MASCALÈSE) 42 €

SICILIA, CANTINE EDOMÉ AITNA
VIGNA NICA ETNA ROSSO 2016
(FRAPPATO) 30 €

ARIANNA OCCHIPINTI FRAPPATO
2015 (FRAPPATO) 55 €

LEGGERI E FRUTTATI - Light and fruity

VALLE D'AOSTA, OTTIN PETITE
ARVINE 2016 (PETITE ARVINE) 35 €

LOMBARDIA, CÀ DEI FRATI
LUGANA 2016 (TURBIANA) 30 €

PIEMONTE, ETTORE GERMANO
HERZÚ 2015 (RIESLING) 35 €

ALTO ADIGE, GIRLAN PINOT
BIANCO 2016 (PINOT BIANCO) 22 €

TIEFENBRUNNER
FELDMARSCHALL 2015 (MULLER
THÜRGAU) 45 €

FRIULI, VENICA VENICA RONCO
BERNIZZA 2016 (CHARDONNAY) 35 €

L'ADELCHI 2016 (RIBOLLA GIALLA) 38 €

ABRUZZO, CANTINE MUCCI
PECORINO VALENTINO 2016
(PECORINO) 24 €

CAMPANIA, CAPITANI CLARUM
2016 (FALANGHINA) 22 €

SARDEGNA, PALA NURAGUS DI
CAGLIARI 2015 (NURAGUS) 22 €

Dessert



AUTUNNO IN
SEMISFERA BAVARESE
CON CUORE DI ZUCCA,
DELICATO
CIOCCOLATO 10 €
FONDENTE,
PISTACCHIO E SALE
MALDON

IL VETRO CREMA DI CAFFÉ,
CIALDA DI ISOMALTO, CREMA AL
MASCARPONE E CIALDA DI
SAVOIARDO 10 €

Glauco Seafoodrestaurant Menu



LA TELA DEL PITTORE CIALDA DI
WAFER SU CREMA PASTICCERA AI
MARRONI E GIOCHI DI COLORI AL
SAPOR DI FRUTTA 10 €

UVA IN VITE TRONCHETTI ALLE
CASTAGNE CON LEGGERA UVA
FRAGOLINA E LA SUA
SFERIFICAZIONE 10 €

ICE CREAM

TIRAMISU

SORBET

PINACOLADA.PANNACOTTA
ANANAS E CRUMBLE 8 €

FRAGRANTE PASSIONE 8 €

AL SAPOR DI CIOCCOLATO E
MANGO 8 €

TARTUFO

Metodo Classico - Italian Classic Method

VIGNETI CENCI FRANCIACORTA
DOCG BRUT LA CAPINERA
(CHARDONNAY-PINOT BIANCO) 35 €

VIGNETI CENCI FRANCIACORTA
DOCG BRUT ROSÈ LA CAPINERA
(PINOT NERO) 40 €

VIGNETI CENCI FRANCIACORTA
DOCG EXTRA BRUT NELSON CENCI
48 MESI (CHARDONNAY-PINOT
BIANCO) 50 €

VIGNETI CENCI FRANCIACORTA
DOCG BRUT SESSANTA 2007 96
MESI (CHARDONNAY-PINOT NERO) 60 €

MONTEROSSA FRANCIACORTA
DOCG BRUT SATÈN SANSEVÉ 2017 40 €
(CHARDONNAY)

MONTEROSSA CABOCHON 2011 85 €
(CHARDONNAY-PINOT NERO)

MONTEROSSA CABOCHON ROSÈ
2008 (CHARDONNAY PINOT NERO) 125 €

CA' DEL BOSCO COUVEE
ANNAMARIA CLEMENTI 2007
(PINOT NERO) 115 €

CA' DEL BOSCO COUVEE
ANNAMARIA CLEMENTI ROSÈ
2008 (PINOT NERO) 200 €

FERRARI TRENTO DOC PERLÈ
NERO 2009 (PINOT NERO) 80 €

FERRARI GIULIO FERRARI
TRENTO DOC RISERVA DEL
FONDATORE 2006 (CHARDONNAY) 115 €

MINERALI E MORBIDI - Mineral, suave and velvety

LOMBARDIA, CA' LOJERA LUGANA
RISERVA DEL LUPO 2013 34 €
(TREBBIANO)

PIEMONTE, CLAUDIO MARIOTTO
DERTHONA 2014 (TIMORASSO) 30 €

TRENTINO, GRIGOLLI BRUNO
CHARDONNAY 2014 32 €
(CHARDONNAY)

FRIULI, LIS NERIS GRIS 2015 33 €
(PINOT GRIGIO)

VILLA RUSSIZ COLLIO FRIULLANO
2016 (FRIULANO) 25 €

MARCHE, ACCADIA VERDICCHIO
SUPERIORE DEI CASTELLI DI JESI
2014 (VERDICCHIO) 25 €

ABRUZZO, CANTINE MUCCI
TREBBIANO VALENTINO 2015 24 €
(TREBBIANO)

CAMPANIA, CAPITANI SERUM 2015 25 €
(GRECO)

GAUDIUM 2013 (FIANO) 25 €

UMBRIA, ARNALDO CAPRAI CUVÉE
SECRETE 2014 (MIGLIORI UVE
DELL'ANNATA NON DICHIARATE) 39 €

SICILIA, ENZA LA FAUCI ETNA
BIANCO INCANTO 2016 35 €
(GRECANICO)

Glauco Seafoodrestaurant Menu



VINI ROSSI DI CORPO - Other red wines

PIEMONTE, SANDRONE BAROLO LE VIGNE 2012 (NEBBIOLO) 155 €

GAJA BARBARESCO 2011 (NEBBIOLO) 250 €

ALTO ADIGE, GIRLAN PINOT NERO TRATTMANN 2012 (PINOT NERO) 55 €

TOSCANA, FONTODI FLACCIANELLO 2013 (SANGIOVESE) 100 €

TENUTA SAN GUIDO LE DIFESE 2014 (CABERNET SAUVIGNON-CABERNET FRANC-MERLOT) 30 €

TENUTA SAN GUIDO SASSICAIA BOLGHERI 2013 (CABERNET SAUVIGNON-CABERNET FRANC) 220 €

TENUTA TIGNANELLO TIGNANELLO 2012 (SANGIOVESE-CABERNET SAUVIGNON-CABERNET FRANC) 110 €

POGGIO SALVI BRUNELLO DI MONTALCINO 2004 (SANGIOVESE GROSSO) 90 €

VENETO, ANTOLINI VALPOLICELLA CLASSICO 2014 (CORVINA-CORVINONE-RONDINELLA) 22 €

ANTOLINI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CÀ COATO 2011 (CORVINA-CORVINONE-RONDINELLA) 60 €

TERRE DI LEONE DEDICATUM 14 VITIGNI VALPOLICELLA 2006 (14 VITIGNI VALPOLICELLA) 42 €

ABRUZZO, CANTINE MUCCI KUBBADI 4 UVE 2009 (MONTEPULCIANO-CABERNET SAUVIGNON-SANGIOVESE-MERLOT) 50 €

TERROIRS DI FRANCIA - French wines

LOIRA, JOSEPH MELLOTT SANCERRE BLANC LA CHATELLENIE 2015 (SAUVIGNON BLANC) 50 €

JOSEPH MELLOTT POUILLY FUMÉ LE TRONSEC 2015 (SAUVIGNON BLANC) 50 €

NICOLA JOLY LES VIEUX CLOS 2014 (CHENIN BLANC) 65 €

NICOLA JOLY COULÉE DE SERRANT 2009 (CHENIN BLANC) 140 €

PROVENZA, CHATEAU DE ROQUEFORT BLANC PETIT SALÉ 2015 (CLAIRETTE-ROLLE) 32 €

BORGOGNA, JOSEPH DROUHIN CHABLIS RESERVE DE VAUDON 2015 (CHARDONNAY) 46 €

DOMAINE MICHEL GROS HAUTES CÔTES DE NUITS BLANC 2012 (CHARDONNAY) 70 €

MARC MOREY PULIGNY MONTRACHET 2014 (CHARDONNAY) 150 €

MARC MOREY CHASSAGNE MONTRACHET 2014 (CHARDONNAY) 120 €

DOMAINE MICHEL GROS BOURGOGNE ROUGE 2014 (PINOT NERO) 60 €

DOMANIE MICHEL GROS NUITS ST. GEORGES LES CHARIOTS 2012 (PINOT NERO) 145 €

DOMANIE MICHEL GROS VOSNE ROMANÉE 2014 (PINOT NERO) 170 €

These Types Of Dishes Are Being Served



FISH

OYSTERS

SPAGHETTI

DESSERTS

PASTA

Glauco Seafoodrestaurant Menu



MUSSELS

SOUP

AMUSE BOUCHES

TOSTADAS

PANINI

BREAD

LOBSTER

AROMATICI E RICCHI - Aromatic and rich

ALTO ADIGE, GIRLAN
GEWÜRZTRAMINER 2018
(GEWÜRZTRAMINER) 28 €

FLORA GEWÜRZTRAMINER 2015
(GEWÜRZTRAMINER) 38 €

PIEMONTE, MALVIRÀ TRE UVE 2015
(CHARDONNAY-SAUVIGNON-
ARNEIS) 22 €

CHIESA CARLO ROERO ARNEIS
QUIN 2015 (ARNEIS) 27 €

FRIULI, VENICA VENICA RONCO
DELLE MELE 2016 (SAUVIGNON)
50 €

VENICA VENICA RONCO DELLE
CIME 2016 (FRIULANO) 36 €

JERMAN VINTAGE TUNINA 2015
(SAUVIGNON-CHARDONNAY-
RIBOLLA GIALLA-MALVASIA-
PICOLIT) 65 €

LIS NERIS PICOL 2015 (SAUVIGNON
BLANC) 38 €

LIS NERIS CONFINI 2015
(GEWÜRZTRAMINER, PINOT
GRIGIO, RIESLING) 42 €

VILLA RUSSIZ COLLIO MALVASIA
2016 (MALVASIA) 30 €

ABRUZZO, CANTINE MUCCI
FALANGHINA 2014 (FALANGHINA)
25 €

SARDEGNA, TONDINI KARAGNANI
2016 (VERMENTINO DI GALLURA)
35 €

TONDINI KATALA (VENDEMMIA
TARDIVA) 2015 (VERMENTINO DI
GALLURA) 45 €

Ingredients Used



GORGONZOLA

SEAFOOD

BACON

PRAWNS

CHOCOLATE

SALMON

CHEESE

PORK MEAT

GINGER

TUNA

HONEY

SHRIMPS

PESTO

Champagne AOC - Champenoise Method

CRAMANT, DIEBOLT-VALLOIS BRUT
TRADITION (CHARDONNAY-PINOT
NOIR-PINOT MEUNIER) 5 €

CRAMANT, DIEBOLT-VALLOIS
BLANC DE BLANCS BRUT 75 €
PRESTIGE (CHARDONNAY)

VERZY, ALEXANDRE PENET GRAND
CRU BRUT NATURE (PINOT NOIR-
CHARDONNAY) 75 €

COGNY, BRETON FILS BLANC DE
NOIRS ZERO MILLESIME 2009 90 €
(PINOT NOIR-PINOT MEUNIER-
CHARDONNAY)

AY, BILLECART-SALMON BRUT 80 €
(CHARDONNAY-PINOT NOIR-PINOT
MEUNIER)

Glauco Seafoodrestaurant Menu



AY, BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ (CHARDONNAY-PINOT NOIR-PINOT MEUNIER)	115 €	REIMS, KRUG GRAND CUVÉE (PINOT NERO-CHARDONNAY-PINOT MEUNIER)	210 €
AUBE, FLEURY (BIODYNAMIC) BLANC DE NOIR BRUT (PINOT NOIR)	70 €	REIMS, BRUNO PAILLARD ROSÉ PREMIERE CUVÉE (PINOT NOIR-CHARDONNAY)	100 €
AUBE, FLEURY (BIODYNAMIC) EXTRA BRUT "MILLESIME "2004 (PINOT NOIR-CHARDONNAY)	130 €	EPERNAY, DOM PERIGNON BRUT 2006 (CHARDONNAY-PINOT NERO)	190 €
AUBE, FLEURY (BIODYNAMIC) EXTRA BRUT MILLESIME 1990 (PINOT NOIR-CHARDONNAY)	240 €	EPERNAY, DOM PERIGNON ROSÉ 2004 (PINOT NERO-CHARDONNAY)	350 €
REIMS, RUINART BLANC DE BLANCS (CHARDONNAY)	95 €	EPERNAY, DOM PERIGNON P2, 2000 (PINOT NERO-CHARDONNAY)	380 €
REIMS, RUINART ROSÉ (PINOT NOIR-CHARDONNAY)	95 €	NEW ZEALAND, N°1 ESTATE CUVÉE BLANC DE BLANCS BRUT (CHARDONNAY)	75 €

[View gallery](#)[View menu](#)[View reviews](#)

Glauco Seafoodrestaurant Menu



Glauco Seafoodrestaurant

Via Achille Maiocchi, 29, 20129
Milano MI, Italy

Opening Hours:

Made with [Menu](#)

