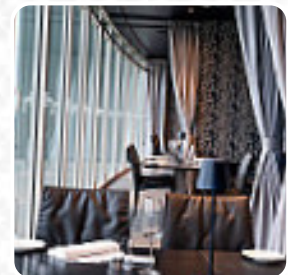
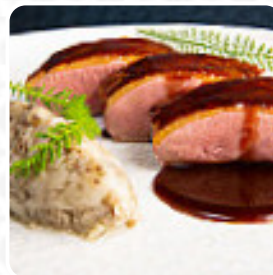




Menu Mi View

<https://piatti.menu>
Viale Achille Papa, 30, O, Milan, Italy
(+39)0278612732 - <https://www.miview.it>



La *carta di Mi View* di Milan include **53** menù. In media i **menù o bevande sul [la carta](#)** costano circa 27 €. Le categorie possono essere visualizzate nel menù in basso. Situato nel cuore di Milano, il ristorante offre un'esperienza culinaria affascinante con un menù degustazione di dieci portate. Molti hanno apprezzato la qualità dei piatti e l'attenzione del personale, che spiega dettagliatamente le origini degli ingredienti. Nonostante alcune inconsistenze nella preparazione del pesce, piatti come il merluzzo hanno ricevuto elogi. L'atmosfera rilassante e la vista suggestiva, specialmente durante eventi atmosferici particolari, hanno fatto la differenza. Mentre alcuni hanno trovato le combinazioni di vino troppo pesanti, la qualità del cibo e del servizio è stata generalmente considerata eccellente, rendendolo un'opzione da considerare per una serata speciale.

Menu Mi View



Bevande Analcoliche

CAFFÈ 6 €

Riso

RISOTTO

Antipasti E Insalate

ANTIPASTO

Piatti Di Manzo

PIZZAIOLA 46 €

Antipasti

MANO LIBERA 116 €

Assaggio

DEGUSTAZIONE VINI PER
COMPLETARE IL VIAGGIO: 58 €

Panini (Sándwich Piccolo)

AMARCORD 46 €

Fourth Course

VOLO PINDARICO PETTO DI PICCIONE
STAGIONATO 45 GIORNI NEL BURRO DI
CACAO, PRALINATO ALLA NOCCIOLA,
SENTORI DI SAMBUCO

Bollería

TORTEL 32 €

Nos pizzas

PAESTUM 30 €

Bibite e Birre

VINO AL BICCHIERE 9 €

Espressione

RICCI IN TESTA 35 €

Carboidrati

LUME DI CANDELE 32 €

Eighth Course

DOMENICA- POLLO FICATUM
ARROSTITO, LATTUGA, ALICI DI
MENAICA, TARTUFO NERO

Nineth Course

SPIRITO- GELATO ALLA PERA DECANA,
SPRAY ALLA GRAPPA WILLIAMS,
CRUMBLE ALLE MANDORLE

Tenth Course

RISIKO- BISCUIT AL GRANO SARACENO,
CIOCCOLATO GUANAYA, LIMONE DI
SORRENTO

Categoria Di Ristorante

DESSERT

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

ANTIPASTO

Primo Piatto

OSTRICA D'A-MARE OSTRICA, PASSION
FRUIT E CARDAMOMO

MELOGRANO- MELOGRANO IN DUE
CONSISTENZE E TARTARE DI SCAMP

Menu Mi View



Third Course

CAVOLFIORE- CREMA DI CAVOLFIORE
COTTO ALLA BRACE, YOGURT
NATURALE, UOVA DI TROTA, VELLUTATA
DI FOGLIE

IL RISOTTO SELVATICO CARNAROLI
MANTECATO AL BAGÒSS, SEDANO
VERDE ERCOLE, CHIOCCIOLE AL
FRANCIACORTA

Sixth Course

SEM A MILAN CREMOSO ALLO
ZAFFERANO, GELATO AL MIDOLLO,
ACIDITÀ DI MANDARINO

RICCI IN TESTA- SPAGHETTO VERRIGNI
TRAFILATO ALL'ORO, RICCI DI MARE,
TESTINA DI VITELLO, GRUE DI
CIOCCOLATO

PER INIZIARE

GRANCHIO AL BANCO 30 €

FAVE E CICORIA, IERI E OGGI 30 €

Ingredienti Utilizzati

FRUTTI DI MARE

SALMONE

Dessert

SEM A MILAN 18 €

DISPUTA 18 €

RISIKO 18 €

Bevande

ACQUA 5 €

BIBITE 7 €

BIRRE 8 €

Second Course

FRENCH TOAST PAN BRIOCHE AL PEPE,
GAMBERO ROSSO DI MAZARA, WAGYU,
CARDONCELLO

COZZA- CREMA DI PANE E CEREALI,
COZZA RIPIENA, OLIO AL POMODORO

SCALOGNO- SCALOGNO COTTO IN
BRODO E LEVISTICO MARINATO
ALL'ACETO

Fifth Course

ESSENZA- CARNAROLI COTTO IN
BRODO DI ERBORINATO DI CAPRA,
RUCOLA BIOLOGICA, ALLORO VERDE

GRANCHIO AL BANCO- GUANCIA DI
VITELLO BRASATA, GRANCIPORRO,
SALSA MONTATA AL CAFFÈ

MILLEFROLLE CREMOSO AL
CIOCCOLATO, NOCCIOLE E SALE,
CRUMBLE E GELATO AL CAFFÈ

Primo

SPAGHETTONE DI ALICI DI
MENAICA E BRICIOLE DI PANE
FRITTO 22 €

CARNAROLI GIALLOROSSO:
ZAFFERANO AQUILANO E CILIEGIE
DI VIGNOLA 20 €

BOTTONI DI CAPRESE CON
ESTRATTO DI POMODORO E
BASILICO 18 €

Secondo

PETTO D'ANATRA, RUCOLA E
RABARBARO 25 €

BRANZINO ARROSTITO,
CANNOLICCHI E CAVIALE
GRATTUGIATO 24 €

CARCIOFO ROMANESCO CON
MIELE DEL LARIO E SENAPE
OLANDESE 19 €

Menu Mi View



Il Nostro Carrello Dei Formaggi E Composte Artigianali

3 TOCCHI	17 €
5 TOCCHI	23 €
7 TOCCHI	29 €

Antipasto

TARTARE

TARTARE DI FASSONA E CAVIALE
LOMBARDO 22 €

BATTUTO DI SCAMPI DI MOLFETTA,
ZUCCHINE MARINATE, SORBETTO
MELA E BASILICO 20 €

SCOPRIAMO L'ITALIA:
DEGUSTAZIONE DEI MIGLIORI
ARTIGIANI DEL TERRITORIO 18 €

Mi View

Viale Achille Papa, 30, O, Milan,
Italy

Orari di apertura:

Martedì 12:30-15:00
Mercoledì 12:30-15:00
Giovedì 12:30-15:00
Venerdì 12:30-15:00
Sabato 12:30-15:00

Fatto con [Piatti](#)

