



PARK HYATT MILANO™

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

PROPOSTA A CURA DELLO CHEF

“PAUSA GOURMET”

UNA PROPOSTA DI 3 PORTATE SELEZIONATE DALLO CHEF

PER UN'ESPERIENZA CHE RACCHIUDE LA NOSTRA FILOSOFIA ANCHE PER CHI HA POCO TEMPO

€75

DISPONIBILE IL GIOVEDÌ E IL VENERDÌ A PRANZO

(AD ESCLUSIONE DEL 24,25, 31 DICEMBRE E 1 GENNAIO)

TUBER MAGNATUM PICO 2020

UOVO DI SELVA, PATATA, GRANA PADANO RISERVA 'LATTERIA SAN PIETRO'

TAGLIOLINI ALL'UOVO DI SELVA '36 TUORLI'

RISO CARNAROLI AUTENTICO 'RISERVA SAN MASSIMO'

VITELLO, TOPINAMBUR, SCALOGNO FONDENTE, NOCCIOLE

BONÈT, ZUCCA, GRAPPA

I PIATTI SOPRA ELENCATI SARANNO SERVITI ESCLUSIVAMENTE CON TARTUFO BIANCO A €10 AL GRAMMO

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

3 PORTATE: ANTIPASTO, PRIMO E SECONDO €130

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

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

Andrea Aprea

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. Il Menu Tartufo è disponibile nei mesi di Ottobre, Novembre e Dicembre; potrebbe inoltre subire variazioni, dovute alla stagionalità e reperibilità dei prodotti.

Prezzi espressi in euro, Iva e servizio inclusi.

Vi informiamo che il VUN Andrea Aprea applica tutti i protocolli di sicurezza e igiene in materia di Covid-19 emanati dalla Regione Lombardia. I nostri menu vengono igienizzati a seguito di ogni utilizzo.

PERCORSI PARTENOPEI

TRIGLIA

SCAROLA, OLIVE NERE, PROVOLA AFFUMICATA

UOVO DI SELVA

ALLA PURGATORIO

RISOTTO NERO

ALLA LUCIANA

DEDICATO A GIOVANNI ASSANTE

ZITI 'GERARDO DI NOLA', GENOVESE DI MANZO, LENTISCHIO, PROVOLONE DEL MONACO

BACCALÀ

PIZZAIOLA DISIDRATATA

INTENSITÀ DI LIMONE

ROCCOCÒ

€160

CON ABBINAMENTO VINI CAMPANI €250 – CON ABBINAMENTO VINI A CURA DEL SOMMELIER €265

PERCORSI SIGNATURE

SEPPIA

ALLA DIAVOLA

(2015)

QUAGLIA 'PETTO COME UNA COSCIA'

CAVOLFIORE, CAFFÈ, CAPPERI

(2012)

PATATA "IN STAGNOLA" ALLA AMATRICIANA

(2017)

RI-SOTTO-MARINO

RISO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO

(2018)

TORTELLO

RICOTTA DI BUFALA, DOPPIA CONCENTRAZIONE DI RAGÙ NAPOLETANO

(2011)

SAN PIETRO ALLA MUGNAIA

(2013)

MAIALE 100 ORE

AMARO, AFFUMICATO, DOLCE, PICCANTE

(2014)

INTENSITÀ DI LIMONE

(2011)

RABBARO

EVO, CIOCCOLATO BIANCO, ARACHIDI

(2013)

€185

CON ABBINAMENTO VINI ITALIANI €295 – CON ABBINAMENTO VINI A CURA DEL SOMMELIER €315

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

ANTIPASTI

QUAGLIA ‘PETTO COME UNA COSCIA’

CAVOLFIORE, CAFFÉ, CAPPERI

SCAMPI, LINGUA

SALSA VERDE, ZUCCA

UOVO DI SELVA

CASTAGNA, LIQUIRIZIA, GRANA PADANO RISERVA ‘LATTERIA SAN PIETRO’

TRIGLIA

ZABAIONE, CIME DI RAPA, OLIVE NERE, CAVIALE OSCIETRA

(€10 SUPPLEMENTO)

PASTA E RISO

LINGUINE IN VIOLA

PASTA ‘SELEZIONE GENTILE’, SARDE, CRESCIONE, BURRATA

TORTELLI

GENOVESE DI MANZO, SCAROLA, PROVOLONE DEL MONACO

RI-SOTTO-MARINO

RISO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO

CALAMARATA

PASTA ‘SELEZIONE GENTILE’, RAGÙ DI PAPERÀ, ZAFFERANO, PECORINO, SENAPE

PESCI E CARNI

BACCALÀ

PIZZAIOLA DISIDRATATA

ROMBO

CARCIOFI ALLA BRACE, EUCALIPTO

MAIALE 100 ORE

AMARO, AFFUMICATO, DOLCE, PICCANTE

PICCIONE

PRUGNE, NOCI, TARASSACO

DOLCI

BONÈT

ZUCCA, GRAPPA

RABBARBARO

EVO, CIOCCOLATO BIANCO, ARACHIDI

GIANDUIA E LAMPONI

POMPELMO ROSA

YOGURT DI BUFALA, PEPE NERO

ROCCOCÒ

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

3 PORTATE: ANTIPASTO, PRIMO E SECONDO €130

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