

bites

à la carte

Bites

Tartina di enoki, nervetti di vitello, sesamo nero, porro croccante, sambuco sott'aceto

Tartina di patate croccanti, salsa piccante all'aglio

Ostrica, grasso di manzo, aceto affumicato

French Toast, foie gras d'oca, nocciole

French toast, cremoso ai funghi, salsa umami

Crudo di ombrina dry aged, prugne fermentate, olio all'erba cipollina, mandorla amara, coriandolo

Sgombro shimesaba, agrumi fermentati piccanti, lattuga ghiacciata, pepe Sichuan

Chanwamushi, cavolfiore, zenzero, anguilla alla brace, caviale di salmone

Main Courses

Spaghettone, ragù di coda alla vaccinara **8 14**

Risotto, frattaglie di piccione, salsa saporita **12 18**

Risotto, ostriche, olio alle foglie di fico, crema acida, katsuobushi, erbe di campo **12 21**

Pollo ruspante cucinato sui carboni, erba cipollina cinese, cumino, salsa di prugne in conserva **14**

Piccione, pasta di pinoli tostiti, fondo di cetrioli e cipolle sott'aceto, frutti rossi **18**

Piccione arrostito con verdure di stagione **18**

€ Dolci (ma non troppo) €

3.5 Financier al polline d'api, crema di latte salato, aceto balsamico di aglio nero **3**

3.5 Pasticcino di lievito tostato, farina di soia gialla, castagne, meringa di mandorle **3**

6 Zabaione al Whisky, sesamo bruciato, sorbetto di pere cotte **4**

6

7

7

9

Bites Sets

3 Bites + 1 Main + 1 Dolce = €35

3 Bites + 1/2 Main + 1 Dolce = €30

1 Bites + 1 Main + 1 Dolce = €25

Tasting Menù

Una deliziosa selezione a cura degli Chef dei nostri bites, main courses e dolci

€65

O R A R I O

Da Mercoledì a Lunedì | 12.00 - 18.00



bites.milano



Bites Milano



Password:
WFZ3H6RMHA