



Antipasti 18 Starters

Polpo arrosto, n'duja, scarola e fagioli
Roasted octopus, n'duja, escarole and beans

Carpaccio tonnato, bottarga di tuorlo e noci
Carpaccio tonnato, egg bottarga and walnuts

Uovo fondente, porcini, patate e tartufo
Egg, porcini mushrooms, potatoes and truffle

Baccalà in tempura, cavolfiore, capperi e caffè
Fried Cod, cauliflower, capers and coffee

Pizza finta di tonno, burrata di bufala e pomodoro arrosto
Fake tuna pizza, buffalo burrata and roasted tomato

Sgombro marinato, pollo croccante, kaki e lime
Marinated mackerel, crispy chicken, khaki and lime

La Pasta 20 Pasta

Risotto mantecato con burro alla brace, camomilla e porcini
Risotto creamed with grilled butter, chamomile and porcini mushrooms

Tagliatelle al caffè, battuto di gamberi rossi e agrumi di Sorrento
Coffee Tagliatelle, red prawns and citrus fruits from Sorrento

Mescafrancesca di Gragnano al ragù di totani, ceci, alghe e limone
Mescafrancesca from Gragnano with squid ragù, chickpeas, seaweed and lemon

Tagliolino al tartufo, aringa, mela e pecorino
Tagliolino with truffles, herring, apple and pecorino cheese

Spaghetto a vongole, melograno e menta
Spaghetti with clams, pomegranate and mint

La mia genovese
My Genoese: pasta with onion sauce and wild pork

I Secondi 24 Main Courses

Agnello Laticauda, fichi, castagne e Porto Vintage
Lamb Laticauda race, figs, chestnuts and Vintage Port

Lampuga, carote, prezzemolo e katsuobushi
Lampuga, carrots, parsley and katsuobushi

Maiolino da latte, cicoria e frutti rossi speziati
Wild pig, chicory and spicy red fruits

Spigola all'amo all'acqua pazza e indivia caramellata
Sea bass with tomato soup and spices and caramel endive

Pollo kebab
Chicken kebab

Rombo, rucola, asparagi e nasturzio
Turbot, rocket, asparagus and nasturtium

MILÚ Storia MILÚ History

Gran Cru...do di pesce e crostacei
Il Gran Cru...do : Italian Oyster, Clams, sea Truffle, Scampi, Tuna, Sea Bass sashimi, raw Prawns, home smoked Salmon

Fusillo al Ragù napoletano
Fusillo home made pasta with Napolitan ragù

Formaggi d'eccellenza, frutta e confetture
Selection of cheeses, fruits and jams

La Carne alla brace Grilled meat

Wagyu KOBE selezione Japan
Wagyu Kobe Japan selection l'etto 35

Costata alla Fiorentina
T-Bone Steak Fiorentina l'etto 6,50

Filetto di razza Podolica
Beef Fillet of local meat Podolica 35

Entrecote di Black Angus selezione Premium
Entrecote of Black Angus Premium quality 32

Menù Degustazione / Tasting Menu

Milù MENÙ DEGUSTAZIONE

60euro
- bevande escluse -

5 Idee pensate senza regole, libero slancio
all'interpretazione dello Chef
Aperitivo | 5 portate | piccola pasticceria

Abbinamento del Sommelier **€40**

Experience MENÙ DEGUSTAZIONE

80euro
- bevande escluse -

Esperienza completa.
Una degustazione che esprime a pieno
il nostro stile di cucina
Aperitivo | 7 portate | piccola pasticceria

Abbinamento del Sommelier **€45**

Il menù degustazione è uguale per tutti gli ospiti del tavolo.



Per motivi di spazio e di quiete possiamo accogliere solo un numero limitato di bambini e passeggini. Chiediamo agli ospiti con bambini di segnalarlo al momento della prenotazione e di averne la massima cura per la tranquillità degli altri ospiti in sala.



Il Team di Piazzetta Milù predilige lo stile informale, pertanto non impone un rigoroso codice di abbigliamento, tuttavia invita cortesemente a non indossare canotte da uomo o ciabatte.



L'organizzazione del nostro ristorante non ci consente di ospitare animali, fatta eccezione per un numero limitato di cani di piccola taglia la cui presenza va segnalata al momento della prenotazione.