

## Ristorante SETA

Via Andegari 9, Milano



### *Momenti di Grande Cucina*









Alle spalle del quadrilatero della moda, all'interno del lussuoso Mandarin Oriental, Milan, il ristorante stellato **Seta**, cucina d'eccellenza guidata dallo stimato **Chef Antonio Guida**. I suoi piatti sono un'esplosione di colori e profumi, un armonioso connubio tra classico e moderno, tra tradizione italiana, mediterranea e lombarda, francese e internazionale.

Ad accompagnarci in questo straordinario percorso degustativo un servizio raffinato ed elegante ma anche "confortevole", fatto di attenzioni, discrezione e tanta accoglienza.





I piatti che hanno coccolato il nostro cuore e il nostro palato...

 L'Aperitivo...





Gli Entrée...

-  Tartare di ricciola con spuma di ostrica, mela e mango
-  Uovo di quaglia croccante dal cuore liquido con maionese al Wasabi
-  Bigné farcito con maionese al basilico e polvere di pomodoro
-  Sandwich di funghi e sedano rapa
-  Cannolo farcito con crema di carbonara, uova di aringa affumicata all'estremità
-  Barbabietola marinata in agrodolce con zest di arancia e alloro
-  Chip di ananas disidratata e sumac
-  Burro dolce e salato alle alghe da accompagnare al pane di grani antichi.

Per Continuare...

-  Riso in cagnone, crema di verdure, Maccagno e polvere di lampone (👉 Piatto firma dello chef)
-  Astice Blu bretone arrosto con zabaione al passito, patate e tè Matcha
-  Triglia con acqua di calamari e telline (👉 Piatto firma dello chef)
-  Morone con rosa di Gorizia agli agrumi, banana e salsa alla curcuma

I Dessert...

-  Sorbetto di uva su crema chantilly e mandorle tostate
-  Parfait alla Liquirizia con foglie di tabacco Kentucky cristallizzate, pera alle spezie e crema al caffè (👉 Piatto firma dello chef)
-  Soufflé al Lampone "in 2 FASI" con crema al limone, gelato al cioccolato al latte a lime. Molto interessante il contrasto caldo del soufflé e il freddo del gelato che creano il giusto equilibrio di morbidezza e freschezza sul palato.
-  Piccola pasticceria 'mignon' dal piacere 'magnum': \*Savarin al Pistacchio con lampone \*Meringa al limone \*Babà con crema al limone \*Mont Blanc \*Bigné con chantilly e crema al caffè

Grazie a allo straordinario Chef Antonio Guida ed al suo favoloso team.

Milano, 29/01/2020

[www.xcarmen.com](http://www.xcarmen.com)

