



uovodiseppia

MILANO

Uovodiseppia, un progetto sostenibile.

Ho imparato che la sostenibilità è un insieme di abitudini e tradizioni, di antichi mestieri e gesti familiari tramandati nel tempo. Promuoverla significa immergersi in una realtà ricca di sfumature che contribuisce a definire l'identità di un territorio.

Credo che oggi, l'ambasciatore privilegiato di un mondo sostenibile non possa che essere il cuoco, ultimo interprete di una complessa filiera di mestieri e custode della responsabilità verso i saperi e i sapori racchiusi in ogni piatto.

Essere sostenibile, per me, significa onorare le variegata possibilità offerte dalla natura e dai suoi doni, attraverso un lavoro che rispetta la cultura del luogo e le tradizioni. Questa convinzione ispira il mio rapporto con il mare che considero al pari di un meraviglioso orto. Dai suoi frutti trovano nutrimento chi li pesca, chi li compra, chi li trasforma e chi li esalta nel piatto.

Uovodiseppia sostiene la sostenibilità e la biodiversità. Non è un gioco di parole, ma uso consapevole degli ingredienti che potrete assaggiare nel massimo della loro espressione, semplicemente perché stagionali.

Sedendovi alla nostra tavola, contribuite a questo processo, il cui obiettivo finale è restituire all'uomo il suo giusto posto nell'ambiente, riconciliando il suo rapporto con il tempo, la cultura e la natura.

A voi, il nostro più grande ringraziamento per aver scelto di sostenerci.



uovodi**seppia**

MILANO

Antipasti

Starter

Gnocco di seppia e carbone nero ⁴
Cuttlefish gnocchi and black charcoal
€ 26.00

Tartare di tonno rosso mediterraneo ⁴
Mediterranean red tuna tartare
€ 28.00

Filetto di manzo alla pizzaiola⁷
Pizzaiola style beef
€ 24.00

Baccalà mantecato e panelle di ceci ⁴
Creamed cod and chickpeas "panelle"
€ 26.00

La Parmigiana ^{7,9}
Our "Parmigiana"
€ 24.00



uovodi**seppia**

MILANO

Primi
Main Courses

Minestra di pesce e crostacei ^{4,13}

Seafood and shellfish pasta soup

€ 30.00

Risotto con porcini e fondo di vitello ^{7,9}

Porcini mushroom risotto with veal stock

€ 30.00

Tortelli di "Tumapersa" e gambero rosso ^{1,3,7,13}

"Tumapersa" tortelli and raw red shrimp

€ 30.00

Cannelloni con Genovese di tonno ^{1,3,4,8}

Tuna Genovese cannelloni

€ 28.00

Fuori Norma ^{1,7}

Our "Fuori Norma

€ 28.00



uovodi**seppia**

MILANO

Secondi

Second Courses

Spalletta di agnello laccata ^{1, 4, 14}

Glazed lamb shoulder

€ 36.00

Ventresca di tonno con salsa cipollata ⁴

Seared tuna belly in red onion sauce

€ 36.00

Uovo al tegamino e bottarga di tonno rosso ³

Fried egg with red tuna bottarga

€28.00

Falsomagro di seppia ^{4, 7}

Stuffed cuttlefish with meat

€ 38.00

Pescato del giorno in finta brace ^{4, 7, 13}

Mock-grilled fish of the day

€ 36.00



uovodiseppia

MILANO

Contorni

Side dishes

10€

 Caponata ^{8, 9, 14}

Our Caponata

 Puré di patate ⁷

Mashed potatoes

 Giardiniera ¹⁴

Our Giardiniera

 Il nostro orto

Seasonal vegetables



uovodi**seppia**

MILANO

DESSERTS

Dessert

14 €

Cornucopia di cialda di cannolo e ricotta di Passalacqua^{1,3,7,8,14}
Cornucopia of cannoli wafer and Passalacqua ricotta cheese

La Nuova Cassata^{1,3,7,8}
The new Cassata

Tiramisù⁷
Tiramisù

Profitteroles & Gianduia^{1,3,7,8}
Profitteroles & Gianduia Cream

Gelato^{3,7,8}
accompagnato dalla nostra brioche con il tuppò
Icecream and sicilian brioche
14 €

*Uovo di seppia opera nel rispetto dei ritmi della natura e valorizza la biodiversità del territorio:
l'attenzione alla stagionalità è rigorosa, le materie prime provengono da presidi Slowfood
e i prodotti ittici da pesca sostenibile.*

*Promuoviamo le produzioni locali, come il maialino nero dei Nebrodi,
i formaggi dell'azienda Passalacqua, la fava larga di Leonforte e molti altri.*

*Siamo per un'alimentazione sana, che nutre corpo e mente
in un equilibrio armonico e responsabile.*



uovodiseppia

MILANO

I nostri "Menù Degustazione"
Our "Tasting Menu"

Benvenuto e bollicina

Welcome aperitif and sparkling Wine

Menu tre portate

Tasting menu 3 courses

80€

Antipasto, Primo o Secondo, Dolce

Starter, Main or Second course, Dessert

Menù quattro Portate

Tasting menu 4 courses

110€

Antipasto, Primo, Secondo, Dolce

Starter, Main, Second course, Dessert

Menù cinque portate

Tasting menù 5 courses

130€

Due Antipasti, Primo, Secondo, Dolce

Two Starters, Main, Second course, Dessert

Abbinamento 3 calici selezione del Sommelier

Wine pairing 3 glasses Sommelier selection

40€



uovodi seppia

MILANO

ALLERGENI

allergens

1. Cereali contenenti glutine - 1. Cereals containing gluten
2. Crostacei -2. Shellfish
3. Uova - 3. Eggs
4. Pesce - 4. Fish
5. Arachidi - 5. Peanuts
6. Soia - 6. Soya
7. Latte - 7. Milk
8. Frutta a guscio - 8. Nuts
9. Sedano - 9. Celery
10. Senape - 10. Mustard
11. Semi di sesamo - 11. Sesame seeds
12. Lupini - 12. Lupins
13. Molluschi - 13. Molluscs
14. Anidride solforosa e solfiti - 14. Sulphur dioxide and sulphites

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al nostro personale che provvederà a fornire adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

In case of allergies and/or food intolerances, please contact our staff who you will provide all the information on our food and drinks.

Possibilità di avere il piatto in versione Vegetariana, chiedere al personale
Ask to the staff for dishes in Vegetarian version

Pane e servizio

Service and bread

5€

Il nostro chef utilizza pesce fresco di prima qualità proveniente da fornitori di fiducia selezionatissimi che praticano pesca etica e totalmente tracciabile. In mancanza del prodotto fresco, utilizziamo pesce congelato di altissima qualità.

Alcuni prodotti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura

(Ai sensi del reg. Ce 852/04). L'elenco completo degli allergeni presenti nel nostro menu è disponibile nel nostro locale.



free wi-fi