

14 febbraio 2025

Menù di San Valentino

Un cocktail a scelta dal nostro menù speciale

Starter

n.2 Ostriche a testa

al naturale e alla Vodka

Menù di Mare

Un antipasto a scelta fra:

Capesante scandinave

in salsa di cozze, con porro al cartoccio e olio all'aneto

Terrina di sgombrò al rafano

con maionese al basilico e carote marinate

Un main course a scelta fra:

Filetto di black cod

con radicchio grigliato, purè di carote e salsa baltica

Filetto di ombrina boccadoro

con agretti e fagiolini saltati alla soia e pinoli

Menù di Terra

Un antipasto a scelta fra:

Tartare di cervo su midollo

con salsa bernese e cetriolini

Pancia di maialino arrosto

con mela caramellata e jus di vermouth

Un main course a scelta fra:

Pernice rossa

con tortino di polenta, spinaci e jus di selvaggina

Manzo alla Stroganoff

con patata prezzemolata al cartoccio

Dessert

Cuore di cioccolato e biscotto

€ 70 a persona, coperto incluso. Escluse bevande.

È raccomandata la prenotazione!

+39 02 4964 2084 - balticbar.milano@gmail.com



@balticbarmilano



14 febbraio 2025



Menù cocktail di San Valentino

Leccalecca

Vodka, liquore alla ciliegia, sciroppo al Bubble gum, lime, Angostura bitter

Moonlight passion

Rum, liquore al rabarbaro, purea di frutto della passione, lime, sciroppo di rabarbaro

Naked pleasure

Gin, crème de cacao blanc, sciroppo alla vaniglia, lime, purea di fragola



@balticbarmilano