

MENU' ISPRA

VESPUCCI

ISPRA - MILANO - ARONA

LUNCH

dal lunedì al venerdì

monday to friday

12.30 - 15.00

3 proposte di piatti unici a base di pesce con riso e verdure diversi tutti i giorni a scelta tra cucina e fusion
(acqua e caffè inclusi)

*Every day you find a choice of main courses
between 3 different proposals (kitchen or fusion)
All main courses will be fish with rice and will be served
with vegetables
(water and espresso included)*

€ 15,00

...

Scelta di 2 piatti
a choice of 2 plates

€ 25,00

Snacks

Salsa tonnata Vespucci € 6,00

Vespucci tuna sauce

Crema di avocado con chips nuvole di drago (con farina di riso ai gamberi) € 7,00

Avocado cream with dragon clouds chips (with shrimp rice flour)

Hummus di ceci freschi, olio e limone € 8,00

Hummus of fresh chickpeas, oil and lemon

Edamame (fagioli di soia) € 5,00

Edamame (soy beans)

Pureè di patate fresche Vespucci style € 5,00

Fresh mashed potatoes Vespucci style

Caviaie di salmone con burro francese e pane tostato € 15,00

Salmon caviar with French butter and toast

Tartine di pane nero € 9,00

Mozzarella di bufala, acciughe, insalata scarola e salsa tonnata.

Black bread canapes with buffalo mozzarella, anchovies, escarole

salad and tuna sauce.

Entrate - Appetizers

Zuppetta di moscardini in umido con crostini caldi € 16,00

Baby Octopus soup served with warm crispy bread

Carpaccio di orata scottato in salsa fusion con misticanza € 15,00

Seared sea bream carpaccio in fusion sauce with mixed salad

Burratina pugliese (100 g.) con acciughe della Cantabria (4 pz) € 15,00

Apulian burratina (100 g.) With Cantabrian anchovies (4 pcs)

Nigiri Rocher (4 pz)

Gamberoni alla fiamma con crema e granella di pistacchio.

€ 15,00

Prawns on the flame with cream and chopped pistachios.

Il tentacolo di piovra alla mediterranea con pomodorini, olive taggiasche e basilico

Mediterranean-style octopus tentacle with cherry tomatoes, Taggiasca olives and basil

€ 16,00

Avocado toast

pane ai quattro cereali, crema di avocado, insalata, salmone fresco e maionese.

€ 14,00

four-grain bread, avocado cream, salad, fresh salmon and mayonnaise.

Club sandwich tonno

Pane integrale, salsa tonnata, avocado, carpaccio di tonno.

€ 16,00

Wholemeal bread, tuna sauce, avocado, tuna carpaccio.

Club sandwich acciughe

Pane integrale, mozzarella di bufala, insalata scarola, maionese, acciughe.

€ 14,00

Wholemeal bread, buffalo mozzarella, escarole salad, mayonnaise, anchovies.

Burger di acciughe della Cantabria con formaggio fuso

Cantabria's anchovies burger with melted cheese

€ 14,00

Acciughe Alex Style - acciughe della Cantabria

accompagnate da salsa al prezzemolo e alioli.

€ 15,00

accompanied by parsley sauce and alioli.

Tonno Tonnato

Carpaccio di tonno rosso con mozzarella di bufala, salsa tonnata Alex style,

€ 16,00

pesto di capperi e pesto di olive.

Red tuna carpaccio with buffalo mozzarella, Alex style tuna sauce, caper pesto, and olive pesto.

Manzo - Beef

Hamburger di manzo Alex style (razza Piemontese 160g)

€ 18,00

Insalata, pomodoro, formaggio cheddar, bacon croccante. Servito con insalata mista, purea di patate e salse.

Salad, tomato, cheddar cheese, crispy bacon. Served with mixed salad, mashed potatoes and sauces.

Tartare di manzo (razza Piemontese 150g.)

€ 18,00

Carne condita con olio, sale, tuorlo d'uovo servita con insalata mista, purea di patate e pane nero.

Meat seasoned with oil, salt, egg yolk served with mixed salad, mashed potatoes and black bread.

Crudi e Tartare - Raw and Tartare

Gran misto crudo - carpacci di pesce, crostacei e ostriche

€ 36,00

Great mixed raw - fish carpaccio, shellfish and oysters

Gamberi rossi conditi (10pz)

€ 18,00

Seasoned red prawns (10pz)

Carpaccio di ricciola

€ 18,00

Amberjack carpaccio

T.T.A. (Tartare di Alex)

€ 16,00

Tartare di tonno con riso basmati e purea di avocado.

Tuna fish tartare with basmati rice and mashed avocado.

Tartare di salmone con alga Goma Wakame e salsa teriaky

€ 15,00

(con salsa giapponese di soia agrodolce)

Salmon tartare with Goma Wakame seaweed and teriyaki sauce

(with Japanese sweet and sour soy sauce).

Tartare di gamberi rossi Vespucci

€ 17,00

Gamberi rossi, con pomodoro e basilico accompagnata da riso basmati.

Red shrimps tartare with tomatoes, basil, fished with basmati.

Misto di 3 piccole tartare - Mixed of 3 little tartare

€ 24,00

Tonno con crema di avocado, gambero rosso con edamame, tartare di salmone con alghe.

Tuna with avocado cream, red shrimp with edamame, salmon tartare with seaweed.

Le Paste

Pappardelle Alex Style - pasta fresca con bottarga di tonno <i>Fresh pasta "pappardelle" with tuna roe</i>	€ 15,00
Tagliatelle al sugo di gamberi rossi con acciughe e capperi <i>Fresh pasta "tagliatelle" with anchovies and capers</i>	€ 17,00
Spaghetti alle vongole <i>Linguine with clams</i>	€ 15,00
Spaghetti alle vongole e bottarga di tonno <i>Linguine with clams and tuna roe</i>	€ 18,00
Gnocchi di patate con moscardini, gamberi, olive e pomodorini <i>Potatoes gnocchi with baby octopus, Argentine shrimps, olives, cherry tomatoes</i>	€ 16,00

Le altre proposte

Gnocchi di patate gorgonzola e zucchine <i>Potatoes gnocchi with gorgonzola cheese cream and zucchini</i>	€11,00
Ravioli di ricotta burro e salvia <i>Ravioli with ricotta cheese and sage</i>	€11,00
Bresaola rucola e grana <i>Bresaola, rocket salad and grana cheese</i>	€16,00

Le insalate

Insalata Caprese

€ 12,00

Pomodoro a fette con mozzarella di bufala Campana e basilico.

Sliced tomato with Campana buffalo mozzarella and basil.

Insalatona Vespucci 1

€ 12,00

Misticanza, pomodorini, tonno, mozzarella, olive taggiasche con julienne di carote e zucchine.

Mixed salad, cherry tomatoes, tuna, mozzarella, taggiasca olives with carrots and courgettes julienne.

Insalatona Vespucci 2

€ 10,00

Misticanza, avocado, cavolo cappuccio, alghe Goma Wakame, pistacchio e noci.

Mixed salad, avocado, cabbage, Goma Wakame seaweed, pistachio and walnuts.

Insalatona Vespucci 3

€ 10,00

Insalata mista (scarola e radicchio), fagioli cannellini, piselli, mais e pomodori.

Mixed salad (escarole and radicchio), cannellini beans, peas, corn and tomatoes.

Piatti principali - Main courses

Burger di salmone

€ 16,00

con salsa teriyaki, alga Goma Wakame e riso basmati condito.

With teriyaki sauce, algae Goma wakame, seasoned basmati rice.

Polpo alla Gallega

€ 19,00

con purea di patate e paprika dolce.

Galician octopus with mashed potatoes and sweet paprika.

Insalata di polpo grigliato

€ 19,00

con cavolo cappuccio, avocado, acciughe e paprika.

Grilled octopus salad with cabbage, avocado, anchovies and paprika.

Burger di tonno

€ 16,00

Tartare di tonno scottato, pesto di olive, basilico.

Tuna burger seared tuna tartare, olive pesto, basil.

Sushi Rolls (Uramaki 8pz.)

Tonno Maki

€ 17,00

Interno: avocado, tonno crudo.

Esterno: tonno scottato, pesto di olive, basilico, emulsione EMU, salsa teriyaki, semi di sesamo.

Tuna Fish Maki

Inside: avocado, raw tuna fish.

Outside: seared tuna fish, olive's pesto, basil, emulsion EMU, teriyaki sauce, sesame seeds.

Salmone Maki

€ 16,00

Interno: avocado, salmone crudo.

Esterno: salmone scottato, scorza di limone, prezzemolo, prezzemolo di capperi, EMU, salsa teriyaki, semi di sesamo.

Salmon Maki

Inside: avocado, raw salmon.

Outside: seared salmon, lemon zest, parsley, caper parsley, EMU, teriyaki sauce, sesame seeds.

Orata Maki

€ 17,00

Interno: avocado, orata crudo.

Esterno: orata scottata, scorza di limone, prezzemolo, EMU, salsa teriyaki, semi di sesamo.

Sea bream Maki

Inside: avocado, raw sea bream.

Outside: seared sea bream, lemon zest, parsley, EMU, teriyaki sauce, sesame seeds.

Gamberi rossi Maki

€ 18,00

Interno: avocado, tartare di gamberi rossi.

Esterno: gamberi scottati, EMU, salsa teriyaki, semi di sesamo, basilico

Red Shrimp Maki

Inside: avocado, red prawn tartare

Outside: Seared Shrimp, EMU, teriyaki sauce, sesame seeds, basil

Scampi Maki

€ 20,00

Interno: avocado, tartare di scampi.

Esterno: scampi scottati, maionese, EMU, salsa teriyaki, semi di sesamo.

Maki scampi

Inside: avocado, prawn tartare.

Outside: seared prawns, mayonnaise, EMU, teriyaki sauce, sesame seeds.

Color Maki

€ 17,00

Interno: avocado, formaggio cremoso.

Esterno: tonno, orata, salmone, avocado a fettine, EMU, salsa teriyaki, semi di sesamo.

Color Maki

Inside: avocado, cream cheese.

Outside: tuna, sea bream, salmon, sliced avocado, EMU, teriyaki sauce, sesame seeds.

Gamberoni special Maki

€ 17,00

Interno: gamberoni arrostiti.

Esterno: gamberoni scottati, acciughe, senape, EMU, salsa teriyaki, semi di sesamo.

Special Maki prawns

Inside: roasted king prawns.

Outside: seared prawns, anchovies, mustard, EMU, teriyaki sauce, sesame seeds.

Vespucci Dragon € 17,00

Interno: gamberoni arrostiti.

Esterno: avocado maionese, EMU, salsa teriyaki, semi di sesamo.

Vespucci Dragon

Inside: roasted king prawns.

Outside: avocado mayonnaise, EMU, teriyaki sauce, sesame seeds.

Special Dragon € 17,00

Interno: gamberoni arrostiti.

Esterno: avocado maionese, EMU, salsa teriyaki, semi di sesamo, verdure scottate, crema di tartufo.

Special Dragon

Inside: roasted king prawns.

Outside: avocado mayonnaise, EMU, teriyaki sauce, sesame seeds, seared vegetables, truffle cream.

Dragon € 17,00

Interno: gamberoni arrostiti.

Esterno: avocado, acciughe della Cantabria, maionese, EMU, salsa teriyaki e semi di sesamo.

Dragon

Inside: roasted king prawns

Outside: avocado, anchovies from Cantabria, mayonnaise, EMU, teriyaki sauce and sesame seeds.

Tonno Maki con pistacchio € 18,00

(granella e crema)

Interno: avocado, tonno crudo.

Esterno: tonno scottato, pesto di olive, basilico, emulsione EMU, salsa teriyaki, semi di sesamo.

Maki tuna with pistachio

(grain and cream)

Inside: avocado, raw tuna fish

Outside: seared tuna fish, olive's pesto, basil, emulsion EMU, teriyaki sauce, sesame seeds.

Ricciola Maki

Interno: avocado, zucchine. € 18,00

Esterno: ricciola, basilico, EMU, salsa teriyaki, semi di sesamo

Amberjack Maki

Inside: avocado, zucchini.

Outside: amberjack, basil, EMU, Sesame seeds, teriyaki sauce.

€ 17,00

Polpo Maki alla gallega con avocado, patate e paprika

Galician octopus maki maki with avocado, potatoes and paprika

Misto roll X2 persone 24pz.

€ 40,00

Sashimi

(serviti su riso condito)

Sashimi di salmone scottato, con uova di salmone Alex style € 16,00

EMU, salsa teriyaky, salsa al wasabi leggero e noci.

Salmon roe, emulsion, teriyaky sauce, light wasabi sauce and nuts.

Sashimi di tonno scottato € 18,00

EMU, salsa teriyaky, olive, basilico, avocado e scorza di limone.

Emulsion, teriyaky sauce, olives, basil, avocado and lemon zest.

Sashimi di ricciola scottata € 18,00

EMU, salsa teriyaky, *crema di basilico e scorza di limone.*

Emulsion, teriyaky sauce, cream of Basil and lemon peel.

Cirashi

Alex Box € 19,00

Salmone, tonno, orata, avocado, acciughe, bottarga di tonno, olive e capperi

Salmon, tuna, sea bream, avocado, anchovies, tuna bottarga, olives and capers

Vespucci Box € 19,00

Mix di pesce e crostacei scottati, pesto di capperi, pesto di olive, basilico, origano, acciughe.

Mix of seared fish and shellfish, caper pesto, olive pesto, basil, oregano, anchovies.

**tutti i sashimi sono serviti con riso, salsa teriyaki, pesto di capperi, pesto di olive e zenzero fresco.*

** all sashimi are served with rice, teriyaki sauce, caper pesto, olive pesto and fresh ginger.*

Desserts

(fatti in casa - Home made)

Tiramisù espresso	€ 7,00
Sfoglietta con crema chantilly e frutti di bosco	€ 7,00
Frutta fresca con gelato	€ 7,00
Ananas con lime e zenzero	€ 7,00
Affogato al caffè	€ 7,00
Sorbetto al limone (alcolico e analcolico)	€ 7,00
Tortino al cioccolato con gelato e panna	€ 8,00

Si prega di comunicare eventuali allergie, intolleranze o gusti alimentari al momento dell'ordinazione

SICUREZZA ALIMENTARE

In ottemperanza alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3, ed a tutela della nostra clientela, informiamo che il pesce destinato ad essere consumato crudo, viene sottoposti a trattamento di bonifica preventiva di abbattimento della temperatura



Lista dei Vini

Bolle

“R de Ruinart” Champagne Brut Ruinart (Francia) 12% Vol.	€ 90,00
Champagne “Grand Brut” Perrier-Jouët (Francia) 12% Vol.	€ 60,00
Franciacorta Brut DOCG “Alma Gran Cuvée” Bellavista (Lombardia) 12% Vol.	€ 43,00
Franciacorta Brut DOCG “Blanc de Blancs” Marchese Antinori - Tenuta Montenisia (Lombardia) 12.5% Vol.	€ 43,00
Franciacorta Brut DOCG Saten “Donna Cora” Marchese Antinori - Tenuta Montenisia (Lombardia) 12.5% Vol.	€ 43,00
Franciacorta Brut DOCG Riserva “Contessa Maggi” Marchese Antinori - Tenuta Montenisia (Lombardia) 12.5% Vol.	€ 55,00
Franciacorta Brut DOCG Rosè Marchese Antinori - Tenuta Montenisia (Lombardia) 12.5% Vol.	€ 43,00
François Montand Brut Rosè François Montand Brut Rosè (Francia) 12.5% Vol.	€ 27,00
Cuvée dei Frati Ca’ dei Frati (lombardia) 13% Vol.	€ 30,00
Prosecco DOC Extra Dry Serena (Veneto) 11% Vol.	€ 22,00
Prosecco superiore di Valdobbiadene Extra Dry Millesimato DOCG Torre zecchei (Veneto) 11% Vol.	€ 27,00

Vini Bianchi

“Blangè” Langhe DOC Arneis <i>Ceretto (Piemonte) 12% Vol.</i>	€ 30,00
Bolgheri DOC Vermentino <i>Guado al Tasso - Antinori (Toscana) 13% Vol.</i>	€ 30,00
“Bramito della Sala” Umbria IGT <i>Castello della Sala - Antinori (Umbria)</i> <i>Chardonnay 100% 12.5% Vol</i>	€ 32,00
“Cervaro della Sala” Umbria IGT <i>Castello della Sala - Antinori (Umbria)</i> <i>Grechetto 10% Chardonnay 90% 13% Vol.</i>	€ 60,00
Etna Bianco DOC “Mofete” <i>Palmento Costanzo (Sicilia) 13.5% Vol.</i>	€ 23,00
Falanghina del Sannio DOP <i>Cantine de Palma (Campania) 13% Vol.</i>	€ 23,00
Fiano d’Avellino DOCG <i>Cantine de Palma (Campania) 13% Vol.</i>	€ 23,00
Gewürztraminer DOC <i>Elena Walch (Alto Adige) 14% Vol.</i>	€ 29,00
Greco di Tufo DOCG <i>Cantine de Palma (Campania) 13% Vol.</i>	€ 23,00
Dosio Roero Amies <i>Dosio Vigneti (Piemonte) 13.5% Vol.</i>	€ 25,00
Lugana DOC <i>Ca’ dei Frati (Lombardia) 13% Vol.</i>	€ 27,00
Lugana DOC “San Martino” <i>Tommasi (Veneto) 13% Vol.</i>	€ 27,00
Pinot Grigio DOC Collio <i>Scolaris (Friuli Venezia Giulia) 13% Vol.</i>	€ 26,00
“Pietra Bianca” Castel del Monte DOC <i>Tormaresca - Antinori (Puglia) Chardonnay 90% Fiano 10% 13.5% Vol.</i>	€ 36,00
Ribolla Gialla DOC Colli Orientali del Friuli <i>Torre Rosazza (Friuli Venezia Giulia) 13% Vol.</i>	€ 31,00
“Yrnm” Pantelleria Bianco DOC <i>Miceli (Sicilia) Zibibbo 100% 13.5 Vol.</i>	€ 31,00
Yarden Chardonnay Odem (K) <i>Israele 13.5% Vol.</i>	€ 36,00

Sanct Valentin Sauvignon <i>Michael Eppan 13% Vol.</i>	€ 36,00
Sanct Valentin Chardonnay <i>Michael Eppan 13% Vol.</i>	€ 36,00
“LIS” (Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon blanc) <i>Lis Neris 15% Vol.</i>	€ 40,00

Vini Rosati

“Rosa dei Frati” Riviera del Garda classico DOC <i>Ca’ dei Frati (Lombardia) 13% Vol.</i>	€ 26,00
Primitivo Rosè IGP <i>Paolo Leo (Puglia) 13.5% Vol.</i>	€ 25,00
Chateau Minuty “M” 13% Vol.	€ 30,00
Chateau Minuty “Prestige” 12.5% Vol.	€ 40,00

Vini Rossi

“Arele” Rosso Verona IGT Appassimento <i>(ottimo anche servito fresco)</i> <i>Tommasi (Veneto) Corvina, Rondinella, Oseleta, Merlot 13% Vol.</i>	€ 27,00
“Badia a Passignano” Chianti classico Gran Selezione <i>Antinori (Toscana) 13% Vol.</i>	€ 42,00
Chianti classico DOCG Riserva <i>Villa Antinori (Toscana) 13.5 % Vol.</i>	€ 28,00
Irpinia Aglianico IGP <i>Cantine de Palma (Campania) 13.5% Vol.</i>	€ 25,00
Pinot Nero umbria IGT <i>Castello della Sala - Antinori (Umbria) 14% Vol.</i>	€ 60,00
“Sabazio” Rosso di Montepulciano DOC <i>La Braccasca - Antinori (Toscana) 13.5% Vol.</i>	€ 28,00
Il Bruciato Bolgheri DOC <i>Tenuta di Guardo al Tasso Antinori (Toscana) 13.5% Vol.</i>	€ 32,00
Bramasole Syrah, Cortona DOC <i>Antinori (Toscana) 14.5% Vol.</i>	€ 48,00

Passito

Verduzzo Friuli Colli Orientali DOC <i>Torre rosazza (Friuli Venezia Giulia) 13% Vol.</i>	€ 27,00
--	---------

*.....é disponibile un’ ottima selezione
di vini al calice, chiedete al nostro personale
di sala la scelta giornaliera*

CHEF ALEX

