



RODRIGO
DAL 1949

BISTROT



RODRIGO

DAL 1949

CRUDI DI PESCE

PLATEAU di crudi € 60/120
scampi, gamberi rossi, ostriche, ricci,
tartare di tonno e tartare di ricciola

TARTARE

Tonno rosso, foie gras, gel di melograno e sesamo nero € 28
Ricciola marinata agli agrumi € 28

CARPACCI

Tonno con dressing al pepe rosa e verdure croccanti € 26

OSTRICHE

Gillardeau € 7 cad
Kys € 7 cad
Concava origine Francia € 7 cad

FRUTTI DI MARE

Gambero rosso € 8 cad
Scampo € 8 cad
Riccio di mare € 8 cad

ANTIPASTI

Antipasto Rodrigo € 36
insalata di mare, scampi, mazzancolle e canocchie
cotte al vapore con salsa rosa
Insalata di mazzancolle con rucola e finocchi € 22
Capesante su crema di zucchine gialle e germogli di barbabietola € 20
Crostini caserecci € 18
con burro della Normandia, acciughe del Cantabrico e pan brioche
Fritto di calamari e zucchine € 24
Culatello di Zibello D.o.p. e Grana Padano 24 mesi € 28
Carpaccio di scottona, scampi crudi, olio al tartufo bianco
e crumble di ciliege € 24
Polpo glassato al Sangiovese € 26
su crema di patate affumicate e chips di guanciale

PRIMI DI PESCE

Spaghetti con calamaretti spillo € 30
Linguine con pomodorini e aragosta € 34
Lasagnetta di mare € 22
sfoglia all'uovo, stracciatella di bufala, cozze e pesto di zucchine
Spaghetti alla chitarra con ostriche e bottarga di muggine € 30



RODRIGO

DAL 1949

PRIMI DI CARNE

Tortellini della tradizione in brodo di carni	€ 20
Tagliatelle al ragù bolognese	€ 16
Tortellino ripieno di brasato di manzo al barolo con burro d'alici e polvere di capperi con riduzione di Sangiovese	€ 20
Penne alla vodka	€ 18

SECONDI DI PESCE

Trancio d'ombrina su crema di piselli chips di speck e perlage di aceto balsamico	€ 26
Filetto di sogliola con bietola, zucchine e fumetto di crostacei	€ 26
Calamari alla griglia	€ 26
Scampi alla griglia	€ 43

SECONDI DI CARNE

Cotoletta petroniana con Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano e sfumata nel brodo di carni	€ 20
Filetto Rodrigo avvolto nel guancialetto e sfumato al brandy con demi-glaces	€ 28
Maialino con caramello salato e gambero lardellato	€ 26
Filetto di manzo in crosta di pane e alga nori su purea di topinambur ed un fondo di vino rosso	€ 26

CONTORNI

Verdure di stagione alla griglia o al vapore	€ 9
Patate al forno affumicate	€ 10
Friggione classico bolognese	€ 9
Spinaci agro, aglio, olio e peperoncino, burro e Parmigiano Reggiano	€ 9

Service charge €3

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Il nostro pesce viene abbattuto e congelato in nave in base alla tipologia e alla preparazione.



RODRIGO
DAL 1949

Via Savona 11, 20144 Milano

info@ristoranterodrigomilano.com
ristoranterodrigomilano.com