



CHI SIAMO WHO WE ARE

La Risacca Bistrot rispecchia un marchio di eccellenza e qualità, Creatura del nuovo progetto **Grace Club Milano**.

Un progetto ambizioso ed Internazionale la vede come Protagonista dello scenario Culinario e Night Life Mondiale.

Inserito in una location esclusiva, vi verrà proposto un mix di culture ed esperienze culinarie, per una clientela selettiva e pretenziosa. Il risultato di un attento lavoro di ricerca e studio del nostro laboratorio di Cucina.

Un progetto ambizioso, che unisce Fusion, Gourmet, i grandi Classici Italiani, l'Alta Pasticceria, Pilastri portanti della **Risacca Bistrot**.

La Risacca Bistrot, reflects a brand of excellence and quality, inside of the new project "**Grace Club Milano**".

An ambitious and international project sees La Risacca as the protagonist of the Culinary and Night Life World scene.

Inserted in an exclusive location, a mix of cultures and culinary experiences is proposed, for a selective and pretentious clientele.

The result of a careful research and study of our Kitchen laboratory.

An ambitious project, which combines Fusion, Gourmet, the great Italian Classics and High Pastry. The Main Pillars of the **Risacca Bistrot**.

Grace



ANTIPASTI STARTERS

Salmone Balik all'arancia e aneto
Balik salmon with orange and dill
25

Tartare di tonno rosso e avocado
Bluefin tuna tartare and avocado
25

Polpo arrostito su crema di piselli e menta
Roasted octopus on pea cream and mint
22

Gambero semi crudo con scarola alla paprika dolce
Semi-raw shrimp with escarole and sweet paprika
22

Vellutata di ceci con scampetti
Chickpea cream with prawns
25

Grace



PRIMI PIATTI FIRST DISHES

Spaghettoni vongole sgusciate e cime di rapa
Spaghetti with shelled clams and turnip tops
20

Pacchero al sugo di triglie
Pacchero with mullet sauce
20

Tagliolino "GRACE" pomodoro passato, caprino, gambero rosso e limone
"GRACE" tagliolino, tomato sauce, goat cheese, red shrimp and lemon
22

Risotto dello chef (minimo per 2)
Seafood chef's risotto (minimum 2)
40

Linguine "Martina" (bottarga e scarola)
Linguine "Martina" (botargo and escarole)
20

Grace



SECONDI PIATTI MAIN DISHES

Mojito di capasanta
Scallops "mojito style"
25

Baccalà in guazzetto con patate schiacciate
Stewed **codfish** with mashed potatoes
22

Orata alla ligure
Oven baked sea bream with black olives, cherry tomatoes and potatoes
25

Astice alla Catalana
Catalan style **Boston lobster**
48

Fritto misto della "Carlotta"
Mixed fried seafood and veggies
25

Grace



DAL BAR FROM THE BAR

Acqua San Pellegrino (leggermente frizzante), **Acqua** Panna (naturale)
San Pellegrino **water** (sparkling), Panna **water** (still)
4

Bibite
Soft Drink
3

Calice di **Vino** (Bianco, Rosso)
Wine glass (White, Red)
8

Amari
Liqueurs
10

Analcolico	Cocktail Standard	Premium
10	15	20

Caffè
Espresso
3

Grace



DOLCI E FRUTTA DESSERTS AND FRUIT

Mousse di castagne con salsa di cachi
Chestnut mousse with persimmon sauce
10

Creme Brûlée
Creme Brulee
10

Tiramisù
Tiramisu
8

Sorbetto al limone
Lemon sorbet
8

Frutta di stagione
Seasonal fruit
10

Grace