



# ESPLICITO

MILANO

# MENU ESPLICITO

— 30 EURO —

## “L’Attesa”

*Un incontro di sapori decisi e avvolgenti, tra la dolcezza morbida dei formaggi e il carattere audace dei salumi stagionati.  
Perfetto per giocare con le mani e stuzzicare i sensi.*

## “Peccato di Gola”

*Timballino di lasagna verde, vellutata e peccaminosa.  
Strati di passione cremosa si intrecciano tra sottili veli di pasta verde, lasciando sulla lingua una carezza calda e avvolgente.  
Un boccone proibito da cui sarà difficile staccarsi.*

## “Nudo e Crudo”

*Tartarre di Fassona con il suo tocco segreto.  
Una carne morbida e succosa, accarezzata da condimenti audaci.  
Gustala lentamente, e lascia che ogni morso giunga fino alla gola.*

## “L’Ultimo Morso”

*Dessert a sorpresa  
Un piacere dolce e inaspettato, creato per far  
fremere il palato fino all’ultimo istante.  
Perché, si sa, il vero piacere è nell’attesa...*



# MENU A LA CARTE

## “Sushi Experience”

**38 PEZZI – “SHIBARI” / 2 PAX / 90€**

*Legato da un gioco raffinato di sapori e texture, questo set di sushi è un invito a esplorare il piacere morso dopo morso.*

**78 PEZZI – “GEISHA’S KISS” / 4 PAX / 180€**

*Un bacio lento e avvolgente, dove il pesce più pregiato si fonde con riso profumato e tocchi esotici. Eleganza, passione, perfezione.*

**110 PEZZI – “KAMASUSHI” / 6 PAX / 260€**

*L’apice del piacere: un’esperienza che coinvolge tutti i sensi, tra roll avvolgenti, sashimi vellutati e nigiri sensuali. Da condividere o... da godere lentamente.*

INGREDIENTI: HOSOMAKI DI SALMONE, TONNO E GAMBERI / URAMAKI DI SALMONE, TONNO E GAMBERI CON AVOCADO  
NIGHIRI DI SALMONE, TONNO E GAMBERI / TARTARE DI SALMONE, TONNO E GAMBERI

**“Patanegra Joselito” / STAGIONATO 30 MESI / 30 €**

*Una sinfonia di dolcezza e intensità, un prosciutto che si scioglie sulla lingua come un bacio lungo e appassionato.*

**“Tartare di Fassona” / CON POMODORINI E ACETO BALSAMICO / 30€**

*Un’esperienza carnale, dove la freschezza incontra la delicatezza. Ogni boccone è un sussurro di piacere.*

**“Pizza Gourmet” / OGNI TIPO / 25€**

*Un peccato di gola impossibile da resistere. Croccante fuori, morbida dentro, con topping che seducono il palato. Un invito a lasciarsi andare.*

**“Giardino Proibito” / 25€**

*Un viaggio tra verdure arrostate, creme di legumi e formaggi delicati, accompagnati da croccantezze intriganti. Un piatto pensato per chi ama lasciarsi sedurre senza sensi di colpa.*

\*\*ALIMENTI SOTTOPOSTI AD ABBATTITURA A TERMINI DI LEGGE / \*ALIMENTO SURGELATO ALL’ORIGINE  
ALLERGENI: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 / TABELLA REGOLAMENTO 1169/2011

