

CITY MILANO

Chef Natale Giunta

Lo Chef Natale Giunta intreccia nella sua casa i sapori, gli aromi e le spezie del suo patrimonio. Questo è il frutto di anni di esperienza e passione che, con la preziosa dedizione e professionalità dei suoi fedeli collaboratori, rende la vostra esperienza a tavola un momento unico.

In his kitchen, Chef Natale Giunta brings together the flavours, aromas and spices of his Sicilian heritage. Drawing on years of experience and passion, and supported by the dedication and professionalism of his trusted team, he turns every dining experience into a truly memorable occasion.

Le nostre proposte degustative sono scelte dallo Chef e servite in cinque portate.

Our tasting menus are created by the Chef and served in five courses.

Degustazione Kala
vegetariano/vegetarian **110 €**

Degustazione Monte Pellegrino
carne/meat **130 €**

Degustazione Marina
pesce/fish **140 €**

Per rendere la vostra esperienza completa, proponiamo dalla nostra cantina un abbinamento studiato e ricercato di vini delle migliori uve.

To complete your dining experience, we offer a carefully curated wine pairing selected to complement each course.

Abbinamento vino
Wine pairing **60 €**

Abbinamento vino Premium
Premium wine pairing **120 €**

Ci trovate anche a

ROMA

PALERMO


ANTELA


BISTROT
ROMA


CITYSEA
Chef Natale Giunta

CRUDI DELLO CHEF CHEF'S RAW SEAFOOD SELECTION

KING PLATEAU (2,4,6,12,14) **300 €**

per 2 persone - for 2 people

4 scampi xl, 4 gamberoni xl, 4 Regal Oro, 4 Goro Italia, 4 Gilardeau, 12 pezzi frutti di mare crudi, tris tartare: tonno, gambero rosso, ricciola Mashì, alga wakame, zenzero, caviale caluga 10gr.

4 XL langoustines, 4 XL king prawns, 4 Regal Oro oysters, 4 Goro Italia oysters, 4 Gilardeau oysters, 12 pieces of raw seafood, a trio of tuna, red prawn and Mashì amberjack tartares, wakame seaweed, ginger and 10 g of Kaluga caviar.

PLATEAU ROYAL (2,4,6,13,14) **200 €**

per 2 persone - for 2 people

8 ostriche; 4 gamberi rossi di Mazara; 4 scampi; 1 astice; caviale caluga con burro e alici; tartare di tonno; tartare di ricciola* e alga mare, 8 pezzi di frutti di mare.

8 oysters, 4 Mazara red prawns, 4 langoustines, 1 lobster, Kaluga caviar with butter and anchovies, tuna tartare, amberjack tartare with seaweed and 8 pieces of raw seafood.

BATTUTA DI GAMBERO ROSSO

PASSION FRUIT E MANDORLE (2,8) **30 €**

Red Prawn Tartare with Passion Fruit and Almonds

CRUDO PER 2 PERSONE (2,4,6,13,14) **100 €**

Raw Seafood Platter for Two

2 scampi, 2 gamberi, 2 ostriche Gilardeau,

2 ostriche Fine de Claire;

1 tartare di ombrina*, 6 pezzi frutti di mare misti, tartare di tonno.

2 langoustines, 2 prawns, 2 Gilardeau oysters, 2 Fine de Claire oysters, 1 meagre tartare, 6 pieces of assorted raw seafood and tuna tartare.

CRUDO PER 1 PERSONA (2,4,6,13,14) **40 €**

Raw Seafood Platter for One

Tris di tartare; 1 scampo; 1 gambero rosso; 1 ostrica*

Trio of tartares, 1 langoustine, 1 red prawn and 1 oyster*

**SELEZIONE DELLE
NOSTRE TARTARE**

**OUR TARTARE
SELECTION**

MIX TARTARE* (2,4) **40 €**

Salmon, tonno, gambero e ombrina*
Salmon, tuna, prawn and meagre tartare*

**TARTARE DI
GAMBERO ROSSO*** (2) **30 €**

Red prawn tartare

TARTARE DI TONNO* (4) **26 €**

Tuna tartare

**TARTARE DI SALMONE
E AVOCADO*** (4) **26 €**

Salmon tartare and avocado*

DAL BANCO DEL PESCE FROM THE FISH COUNTER

SCAMPO L **8 € pz - pcs**

Scampo L

Crudo / Raw

Brace / Charcoal-Grilled

SCAMPO XL **13 € pz - pcs**

Scampo XL

Crudo / Raw

Brace
Charcoal-Grilled

GAMBERONE L **8 € pz - pcs**

King prawn L

Crudo / Raw

Brace
Charcoal-Grilled

GAMBERONE XL **12 € pz - pcs**

King prawn XL

Crudo / Raw

Brace
Charcoal-Grilled

**SELEZIONE
DI OSTRICHE**

Oyster selection

Goro (al pezzo/pcs n.5) **4 €**

Fine de Claire (al pezzo/pcs n.3) **6 €**

Gilardeau (al pezzo/pcs n.3) **7 €**

Oro (al pezzo/pcs n.3) **9 €**

PESCATO DEL GIORNO **12 €**

Catch of the day

etto/ hectogram

**FRUTTI
DI MARE** **2 € pz - pcs**

Seafood

Vongola
Clam

Tartufo di mare
Sea truffle clam **4 € pz - pcs**

Fasolaro
Smooth clam **6 € pz - pcs**

Riccio di mare
Sea urchin **7 € pz - pcs**

CAVIALE BAIKAL **38 €**

Baikal caviar

10 gr

100 gr **300 €**

ANTIPASTI APPETIZERS

**TARTARE DI MANZO FONDUTA DI
PECORINO GUANCIALE E TARTUFO** (7) **28 €**

Beef Tartare with Pecorino Fondue, Guanciale and Truffle

**CARCIOFO COTTO A BASSA TEMPERATURA,
UOVO, FONDUTA DI PARMIGIANO
E TARTUFO NERO** (3,7) **26 €**

Slow-Cooked Artichoke with Egg, Parmesan Fondue and Black Truffle

**POLPO, CAROTE IN Salsa BARBECUE
E MILLEFOGLIE DI PATATA** (7,9,10,12,14) **30 €**

Octopus with Barbecue-Glazed Carrots and Potato Millefeuille

**QUAGLIA, Salsa DI SCALOGNO, MIRTILLI
E JUS DI QUAGLIA** (7) **30 €**

Quail with Shallot Sauce, Blueberries and Quail Jus

**GAMBERO ROSSO, BURRATA, CAVIALE
E RUCOLA** (2,3,7) **33 €**

Red prawn with Burrata, Caviar and Rocket

**RICCIOLA, FUNGHI CARDONCELLI,
TOPINAMBUR E ZUCCA** (4) **30 €**

Amberjack with Cardoncelli Mushrooms, Jerusalem Artichoke and Pumpkin

*In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto.

*If fresh products are unavailable, some items may be frozen at source or blast-chilled in accordance with food safety regulations.

Servizio 10% - Service charge: 10%

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

**SPAGHETTO GAMBERO ROSSO,
BURRO SALATO, LIMONE E CAVIALE** (1,2,3,7) **35 €**
*Spaghetti with Red Prawn, Salted Butter,
Lemon and Caviar*

**RISOTTO VONGOLE, RICCI, ZAFFERANO
ED ESSENZA DI BERGAMOTTO** (4,7,14) **35 €**
*Clam, Sea Urchin and Saffron Risotto
with Bergamot Essence*

**FUSILLONE FRUTTI DI MARE
CON OLIO AL BASILICO** (1,2,14) **32 €**
Fusillone pasta with seafood and basil oil

**CANNELLONE ALLA NORMA
AFFUMICATO** (1,7,12) **28 €**
Smoked Cannellone alla Norma

MINISTRA ALL'ARAGOSTA (1,2,4,9) **40 €**
Lobster Soup

**BOTTONE DI PASTA STRACOTTO DI MANZO,
PRIMO SALE E ZAFFERANO** (1,7) **32 €**
*Pasta Bottone Filled with Slow-Braised Beef,
Primo Sale Cheese and Saffron*

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

**SPIGOLA CON CREMA DI SCALOGNO,
FUNGHI CARDONCELLI E
OLIO AL ROSMARINO** (4,7) **33 €**
*Sea Bass with Shallot Cream, Cardoncelli Mushrooms
and Rosemary Oil*

**OMBRINA, CREMA DI FINOCCHIO,
PRUGNA E ARANCE** (4) **30 €**
Meagre with Fennel Cream, Plum and oranges

**TONNO CON CAVOLFIORE,
CIPOLLA E LIQUIRIZIA** (4,12) **30 €**
Tuna with Cauliflower, Onion and Liquorice

**FILETTO DI MANZO, BIETOLE,
JUS DI MANZO, E FONDUTA DI
VASTEDDA DEL BELICE** (7) **36 €**
*Beef Fillet with Swiss Chard, Beef Jus and
Vastedda del Belice Fondue*

SEGRETO DI MAIALINO IBERICO (1,7) **34 €**
*Baby carote, carciofo alla griglia, crumble di olive nere e
jus di maiale - Iberian pork secreto with Baby Carrots,
Grilled Artichoke, Black Olive Crumble and Pork Jus*

**SALMONE CON CRÈME FRAÎCHE,
ERBA CIPOLLINA E CAVIALE** (4,7) **36 €**
Salmon with Crème Fraîche, Chives and Caviar

STEAKHOUSE

Tutte le nostre selezioni di carne sono frollate e cotte al carbone
All our selected cuts are dry-aged and charcoal-grilled

TOMAHAWH AUSTRALIA WAGYU **30 €**
Australian wagyu tomahawk **etto/ hectogram**

MANZETTA PRUSSIANA **18 €**
Manzetta Prussiana Beef **etto/ hectogram**

FIorentina di Bovino Piemontese **14 €**
Piedmontese Beef T-Bone Steak **etto/ hectogram**

FILETTO ARGENTINO **14 €**
Argentinian Beef Fillet **etto/ hectogram**

Tutte le nostre carni sono servite con contorni
All our meat dishes are served with a side dish

CONTORNI VEGETABLES

**INSALATA CETRIOLO, AVOCADO
E MISTICANZA** **12 €**
Cucumber, avocado and mixed salad

VERDURE GRIGLIATE **12 €**
Grilled vegetables

**INSALATA POMODORO, OLIVE,
CAPPERI E CIPOLLA** **14 €**
Tomato, olives, capers and onion salad

CICORIA A FOGLIA RIPASSATA **8 €**
Sautéed leafy chicory

PATATE AL FORNO O FRITTE **8 €**
Baked or fried potatoes

**PATATE AL FORNO O FRITTE CON FONDUTA
DI PARMIGIANO E TARTUFO** (7) **12 €**
Baked or Fried Potatoes with Parmesan Fondue and Truffle

*In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto.
**If fresh products are unavailable, some items may be frozen at source or blast-chilled in accordance with food safety regulations.*
Servizio 10% - Service charge: 10%

Ci trovate anche a

ROMA

PALERMO



ELENCO ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

(REG.1169/2011)

1 

CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
CEREALS CONTAINING GLUTEN (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derived products.

2 

CROSTACEI e prodotti derivati. **CRUSTACEANS** and derived products.

3 

UOVA e prodotti derivati.
EGGS and derived products.

4 

PESCE e prodotti derivati,
tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **FISH** and derived products, **except:** gelatin or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine.

5 

ARACHIDI e prodotti derivati. **PEANUTS** and derived products.

6 

SOIA e prodotti derivati. **SOYA** and derived products.

7 

LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio. **MILK** and derived products, including lactose.

8 

FRUTTA A GUSCIO, cioè **mandorle** (*Amygdalus communis* L.), **nocciole** (*Corylus avellana*), **noci comuni** (*Juglans regia*), **noci di anacardi** (*Anacardium occidentale*), **noci di pecan** (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), **noci del Brasile** (*Bertholletia excelsa*), **pistacchi** (*Pistacia vera*), **noci del Queensland** (*Macadamia ternifolia*) e **prodotti derivati**. **NUTS, NAMELY: ALMONDS** (*Amygdalus communis* L.), **hazelnuts** (*Corylus avellana*), **walnuts** (*Juglans regia*), **cashews** (*Anacardium occidentale*), **pecan nuts** (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), **Brazil nuts** (*Bertholletia excelsa*), **pistachios** (*Pistacia vera*), **macadamia nuts** or **Queensland nuts** (*Macadamia ternifolia*), and **products thereof**.

9 

SEDANO e prodotti derivati. **CELERY** and derived products.

10 

SENAPE e prodotti derivati.
MUSTARD and derived products.

11 

Semi di **SESAMO** e prodotti derivati. **SESAME** seeds and derived products.

12 

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni **superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l** espressi come SO₂.
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations **greater than 10 mg/kg or 10 mg/l** expressed as SO₂.

13 

LUPINI e prodotti derivati.
LUPINS and derived products.

14 

MOLLUSCHI e prodotti derivati. **MOLLUSCS** and derived products.

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI.

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni. **ALLERGENS ARE INDICATED ON THE MENU WITH THE REFERENCE NUMBER OR ON THE ALLERGEN REGISTER.** Our dishes are prepared using artisanal methods; therefore, we cannot guarantee the complete absence of allergen traces in the finished products, even when those allergens are not included in the recipe. Our staff is available to provide further information.

CITY
MILANO
Chef Natale Giunta