



À LA CARTE MENU

19:30 - 00:00

SIGNATURE COCKTAILS

22

BES TINI

Bes gin, tintura alla lavanda

Un martini cocktail floreale da bere nella natura casereccia del nostro elegante giardino, piccante e unico nel suo genere



COFFE NEGRONI

Bitter rouge, Carlo Alberto vermouth rosso, Jefferson Cold infusion al caffè

Un negroni deciso e avvolgente con note erbacee ed un intrigante sentore di caffè 100% arabica



LA CHAMBRE

Casamigos Reposado, Campari, arancia fresca, zucchero, Tree Cents soda

Dal gusto fresco e dissetante, agrumato, perfetto per l'aperitivo o per una serata estiva



THE CHAMPION BREAKFAST (7, 8)

Bulleit bourbon al burro di arachidi, cognac, zucchero, limone fresco, latte ai cereali

Un gusto morbido e avvolgente, dove le note calde del bourbon si fondono con la cremosità del burro di arachidi e la dolcezza nostalgica del latte ai cereali. Un dessert da bere



MOJITO DELLA MAISON

Plantareï pineapple rum infuso alla menta

Pierre ferrand dry curacao, lime fresco, Tree Cents soda

Un mix vivace di rum, menta lime e soda, dal gusto tropicale e irresistibile



ORO NERO

Ketel One vodka, orzata, liquore al caffè espresso cortado

Un twist fresco e profumato dell'espresso martini che ricorda l'ineguagliabile caffè leccese



THE SECRET GARDEN

Tanqueray ten, Aperitivo Venturo, basilico fresco, marmellata di arance amare, limone fresco

Cocktail aromatico e raffinato dal profilo erbaceo e fresco ideale per un aperitivo elegante



FILO D'ORO (7)

Zacapa 23, Jefferson, yuzu fresco, zucchero demerara, latte

Un cocktail limpido e vibrante dove il rum incontra agrumi orientali e amaro italiano in una raffinata chiarificazione al latte



PICCOLI ASSAGGI

Friggitelli piccanti, lime, sale Maldon

Spicy peppers, lime, Maldon salt

XX

Bignè, smahs burgers di wagyu (1, 3, 7)

Puffs, wagyu smahs burgers

XX

Toast morbido, prosciutto affumicato Biraghi, burro al tartufo (1, 7)

Soft toast, Biraghi smoked ham, truffle butter

XX

"Bottone-goyza" mascarpone, pollo umami, crostacei (1, 2, 7)

"Button-goyza" mascarpone, umami chicken, shellfish

XX

Mille foglie di patate, rosa d'Osvaldo 32 m (1, 7)

Potato millefeuille, d'Osvaldo rose 32 months

XX

AL COLTELLO

Iberico 100% bellota d'Oswaldo 24 mesi
Iberico 100% bellota d'Oswaldo 24 months
XX

VEGETALI

Pancetta Sette veli, pane alle noci caldo,
miele al timo (1)
Seven Veils Pancetta, warm walnut bread,
thyme honey
XX

Tarte tatin di pomodori e porri,
ricotta di Costanzo (1, 7)
Tomato and leek tarte tatin,
Costanzo's ricotta
XX

Misticanza d'inverno cotta e cruda
Cooked and raw winter mixed salad
XX

Carpaccio di wagyu, caviale (4)
Wagyu carpaccio, caviar
XX

VEGETALI

Carote al carbone, labneh, grano saraceno (1, 7)
Charcoal carrots, labneh, buckwheat
XX

Zucca al carbone, estratto di peperone,
peperone crusco
Charcoal pumpkin, pepper extract, pepper crusco
XX

Romana glassata, demi-glace di pollo
Glazed romaine salad, chicken demi-glace
XX

Radicchio brasato, balsamico, crema di arachidi (5)
Braised radicchio, balsamic vinegar, peanut cream
XX

GRILL

Pinchos di pollo, salsa tonnata, crunch di sottaceti (1, 3, 4)
Chicken pinchos, tuna sauce, pickle crunch
XX

Pinchos di salamela caramellata al BBQ (1)
BBQ caramelized salami pinchos
XX

AL CARBONE

T-bone Angus (USA) 60 giorni
T-bone Angus (USA) 60 days
XX

Costillas de Angus al Greeneges smoke
Angus Costillas with Greeneges smoke
XX

Cube roll rib-eye di Angus (USA) 300 gr. 20 giorni
Angus (USA) rib-eye cube roll 300 gr. 20 days
XX

Riso in bandeja allo zafferano,
ossobuco agrodolce (9)
Saffron bandeja rice, sweet and sour ossobuco
XX

Tagliolino croccante al carbone, polpettine di angus
e maiale nero (1, 3, 7)
Crispy charcoal tagliolini, Angus meatballs
and black pork
XX

Entraña "gorda" NY (USA)
Entraña "gorda" NY (USA)
XX

FUOCO

**Chateaubriand Australia
al guanciale iberico 600 gr. (2 pax)**
Chateaubriand Australia with Iberian bacon 600 gr. (2 pax)
XX

**Valdostana di pollo ruspante, provola affumicata,
prosciutto cotto Capitelli (1, 3, 7)**
Valdostana free-range chicken, smoked provola cheese,
Capitelli cooked ham
XX

Ziti, ragù del Vesuvio concentrato (1, 9)
Ziti, concentrated Vesuvius ragù
XX

Wellington di vaca vieja, caviale
Vaca vieja Wellington, caviar
XX

**Plin piemontesi al tovigliolo, parmigiano,
fondo di carne, fondo di pesce (1, 3, 4, 9)**
Piedmontese plin al tovigliolo, parmesan,
meat stock, fish stock
XX

**Risone mantecato in rame,
tartufo bianco (7)**
Rice creamed in copper, white truffle
XX

VICINO A ...

Patatine stick
Chips sticks
XX

Purè al burro (7)
Butter mashed potatoes
XX

Cimette piccanti
spicy chicory
XX

DOLCEMENTE

**Gelato al popcorn, caramello salato
al balsamico (1, 3, 7)**
Popcorn ice cream, salted caramel
and vinegar balsamic
XX

Zucchero filato, gelato all'ananas affumicato (7)
Cotton candy, smoked pineapple ice cream
XX

Tart-cheese, composta di yuzu (1, 3, 7)
Tart-cheese, yuzu compote
XX

**Bignè, arachidi, cioccolato bianco,
cardamomo (1, 3, 5, 7)**
Cream puffs, peanuts, white chocolate,
cardamom
XX

Bon bon fritti, dulce de leche (1, 3, 7)
Fried bon bons, dulce de leche
XX

SPECIAL

Carni maturate
Matured meat
Market price

Coperto: Focaccia al carbone / Mini Danubio salato / Olive nere condite
Cover charge: Charcoal focaccia / Mini savory danubio / Seasoned black olives
7 per pax



Via Tommaso da Cazzaniga, 2
20121 Milano

Gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che posso provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

°Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e del Reg. CE 853/04.

1 Cereali e derivati | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutta a guscio | 9 Sedano | 10 Senape
11 Sesamo | 12 Anidride solforosa e solfiti | 13 Lupini | 14 Molluschi

Via Tommaso da Cazzaniga, 2
20121 Milano