



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 | 5 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutta a guscio | 9 Sedano | 10 Senape
11 Sesamo | 12 Anidride solforosa e solfiti | 15 Lupini | 14 Molluschi

Via Tommaso da Cazzaniga, 2
20121 Milano



À LA CARTE MENU

19:30 - 00:00

SIGNATURE COCKTAILS

18

JARDIN D'ÉTÉ

Grey Goose vodka, St-Germain, cordiale
al cetriolo, bollicina

Grey Goose vodka, St-Germain, cucumber cordial,
bubbles



ROUGE DÉsir

Martini Bitter Riserva alla fragola,
Bombay Sapphire Premier Cru, Martini Bianco
Martini Bitter Riserva Strawberry, Bombay Sapphire
Premier Cru, Martini Bianco



ROSE DE JALISCO

Patrón Reposado, soda, pompelmo, lime
Patrón Reposado, soda, grapefruit, lime



VELOURS NOIR

Santa Teresa 1976, Martini Rubino, Sherry
Santa Teresa 1976, Martini Rubino, Sherry



ÉLIXIR FLORAL

Martini Floreale, lime, menta, soda
Martini Floreale, lime, mint, soda



BAIE FLEURIE

Martini Vibrante, frutti di bosco, lime
Vibrant Martini, berries, lime



SNACKS

Mini bun al maialino antica ricetta (1, 3, 6, 7, 9) Mini bun with piglet ancient recipe 13	Parmigiana croccante IT-style (1, 3, 5, 7) Crispy parmigiana IT-style 15
Bon bon salato di ossobuco, zafferano (4 pezzi) (1, 3, 6, 7, 8) Salted veal shank bonbon, saffron (4 pieces) 16	Mini sandwich ai gamberi rossi* (1, 2, 3, 6, 7, 9) Mini red prawn sandwich 16

IN CONDIVISIONE

Fritturina di alici, calamaretti*, salvia con tzatziki (1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 12, 14) Fried anchovies, squid, and sage with tzatziki 22	Carpaccio di ricciola, salsa ponzu agli agrumi (4, 6, 11) Amberjack carpaccio, citrus ponzu sauce 29
Ceviche di branzino*, melograno e zucca alla brace (4, 6, 9) Sea bass ceviche*, pomegranate, and grilled pumpkin 22	Acciughe del Cantabrico "00", shokupan e burro montato (1, 4, 7) Cantabrian anchovies "00", shokupan, and whipped butter, 22
Tartare di gamberi rossi*, burrata e carciofi (2, 6, 7, 12) Red prawn tartare, burrata and artichokes 29	Fiore di vitello, salsa tonnata, fondo bruno (2, 6, 7, 12) Veal flower, tuna sauce, brown stock 23
Tataki di fassona, pinoli e tartufo (6, 8, 11) Fassona beef tataki, pine nuts and truffle 30	

VEGETALI

Broccoli bimi, dressing al sesamo (6, 11) Broccoli bimi, sesame dressing 15	Indivia belga brasata (6) Braised Belgian endive 10
Cavolo nero ripassato AOP Black cabbage with garlic, oil and chilli pepper 10	Carciofo cacio e pepe (7, 12) Artichoke cacio e pepe 19
Cipolle morbide gratinate al Camembert (1, 3, 7) Soft onions au gratin with Camembert 10	Tarte tatin di radicchio, zucca e tomino (1, 3, 6, 7) Radicchio, pumpkin, and tomino cheese tarte tatin 15

PRIMI PIATTI

Tagliolino fresco burro, limone e scampi (opzione aggiunta caviale Oscietra) (1, 2, 3, 4, 7) Fresh tagliolini with butter, lemon, and scampi (added Oscietra caviar option) 28 / 48	Ruote con salsa ai cinque pomodori (1, 9) (opzione aggiunta ricotta) (7) Ruote with five types of tomato sauce (added ricotta option) 20 / 25
Pasta alla chitarra cozze, vongole e calamari cacciaroli (1, 2, 3, 4, 12, 14) Square-cut pasta with mussels, clams, and calamari cacciaroli 28	Gnocco di patate cacio e pepe, gambero rosso di Mazara* (1, 2, 3, 7) Potato gnocchi cacio e pepe, Mazara red shrimp 29

SECONDI PIATTI

Turbante di sogliola ai carciofi, salsa mugnaia e polvere di capperi (1, 4, 7, 12) Sole turban with artichokes, meunière sauce, and caper powder 32	Tagliata di filetto, indivia brasata e jus alla senape (6, 7, 9, 10, 12) Sliced fillet steak, braised endive, and mustard juice 33
Trancio di branzino arrosto, cavolo nero AOP, salsa alle mandorle (4, 5, 7, 8, 12) Roasted sea bass fillet, AOP black cabbage, almond sauce 29	Vitello al cucchiaino, purè di tuberi e tartufo nero (7) Creamy veal, tubers puree, and black truffle 29

DESSERTS

Tiramisù della Maison, gelato al caffè (1, 3, 7) Maison-style tiramisù, coffee ice cream 12	Torta al cioccolato con cuore morbido (1, 3, 7, 8) Chocolate cake with a soft heart 10
Cestello di gelato da 1 kg alla nocciola, brioche calda, cioccolato caldo (1, 3, 7, 8) 1 kg basket of hazelnut ice cream, warm brioche, hot chocolate 38	Torta di rose, gelato alla vaniglia e amarene Fabbri (per 3/4 persone) (1, 3, 7) Rose cake, vanilla ice cream, and Fabbri black cherries (serves 3/4 persons) 42

Coperto: selezione di pane, burro montato
Cover charge: selection of bread, whipped butter
7 per pax