

DA NOI IN
RISTORANTE



DOLCI DESSERTS

- **GELATO FATTO IN CASA DA NOI IN ALLA CREMA, CIOCCOLATO E ZABAIONE CON SELEZIONE DI GUARNIZIONI** € 12.00
HOME MADE VANILLA, CHOCOLATE, ZABAIONE ICE-CREAM WITH SELECTION OF TOPPINGS
- STRUDEL DI MELE CON SALS**A INGLESE E VANIGLIA, PANNA MONTATA E GELATO ALLA CANNELLA € 14.00
APPLES STRUDEL WITH VANILLA SAUCE, WHIPPENED CREAM AND CINNAMON ICE CREAM
- MONTEBIANCO AI MARRON GLACÉ** € 14.00
MONT-BLANC WITH MARRON GLACÉ AND MERINGUE
- SACHER:**
BISCOTTO AL CACAO, COMPOSTA DI ALBICOCCA, GLASSA AL CIOCCOLATO GUANAJA CON GELATO AL RUM € 14.00
COCOA BISCUIT, APRICOT COMPOTE, GUANAJA CHOCOLATE GLAZE WITH RUM ICE-CREAM
- **TIRAMISÙ DA NOI IN, SFERA DI CIOCCOLATO, ORO, SPUMA DI MASCARPONE, SAVOIARDI FATTI IN CASA E CAFFÈ** € 14.00
TIRAMISÙ, CHOCOLATE SPHERE, GOLD FLAKES, MASCARPONE MOUSSE, SAVOIARDI BISCUITS AND COFFEE

 Dolci à Parfum
À PARFUM DESSERT

- CIOCCOLATO E TONKA** € 14.00
CHOCOLATE AND TONKA
- TORTINO FRANGIPANE CON GELATO ALLA VANIGLIA** € 14.00
FRANGIPANE PIE WITH VANILLA ICE-CREAM



LABSOLUE

ESSENZA ESSENCE	NASO PERFUMER	PIRAMIDE OLFATTIVA OLFACTIVE PYRAMID
210 TONKA	ALIÉNOR MASSENET	Limone, Lavanda, Fiori d'Arancio, Neroli, Vaniglia, Fava Tonka <i>Lemon, Lavender, Orange Blossom, Neroli, Vanilla, Tonka Bean</i>
304 VANIGLIA VANILLA	AURÉLIEN GUICHARD	Olio di Amyris, Olio di Cipriolo, Vaniglia CO2 <i>Amyris Oil , Cypriol Oil, Vanilla CO2</i>

ACQUA PANNA – SAN PELLEGRINO	€ 4.00
CAFFÈ ESPRESSO	€ 4.00
COPERTO COVER CHARGE	€ 4.00

PREZZI IVA INCLUSA - IL PESCE CRUDO, MARINATO, AFFUMICATO A FREDDO E LE PASTE FRESCHE RIPIENE PRESENTI NEI NOSTRI MENÙ, VENGONO BONIFICATI ED ABBATTUTI DI TEMPERATURA A -20 GRADI SECONDO LA NORMATIVA EUROPEA VIGENTE (CE853/2004). * IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO VERRÀ UTILIZZATO PRODOTTO SURGELATO. PRICES INCLUDE VAT - RAW, MARINATED, COLD SMOKED AND FRESH FILLED PASTA SERVED ON OUR MENUS ARE CAREFULLY CLEANED, PREPARED AND FLASH FROZEN AT -20 DEGREES CENTIGRADE IN COMPLIANCE WITH CURRENT EUROPEAN LAWS (CE853 / 2004). * IN THE ABSENCE OF A FRESH PRODUCT, A FROZEN PRODUCT WILL BE USED.

DA NOI IN
RISTORANTE



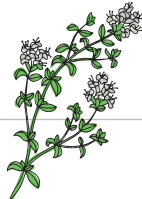
Menu

ANTIPASTI STARTERS

- **UOVO IN GABBIA DA NOI IN, CREMA DI LATTE E GRANA PADANO, TARTUFO BIANCO E NERO** € 37.00
BAKED EGG, CREAM AND GRANA PADANO CHEESE, WHITE AND BLACK TRUFFLE
- CAPESANTE SCOTTATE CON CREMA DI PATATE AL NERO, SALS**A AL BEURRE BLANC, PREZZEMOLO E CAVIALE ADAMAS € 35.00
SEARED SCALLOPS WITH BLACK SQUID-INK POTATOES CREAM, BEURRE BLANC SAUCE, PARSLEY AND CAVIAR ADAMAS
- **CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI* DA NOI IN CON SALS**A ROSA, MELE VERDI, LAMPONI E LATTUGA AL FORNO € 31.00
RED PRAWNS*CARPACCIO WITH COCKTAIL SAUCE, GREEN APPLES, RASPBERRIES AND BAKED LETTUCE
- RICCIOLA MARINATA ALLE ERBE E AGRUMI CON BATTUTO DI OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI, AVOCADO SU EMULSIONE AI 3 POMODORI** € 31.00
HERBS AND CITRUS MARINATED AMBERJACK WITH TAGGIASCHE OLIVES TAPENADE, CAPERS, AVOCADO AND THREE TOMATOES EMULSION
- INSALATA TIEPIDA DI PESCE CON CREMA DI PATATE, BASILICO E BERGAMOTTO** € 26.00
LUKEWARM SEAFOOD SALAD WITH POTATOES CREAMY, BASIL AND BERGAMOT
- CULATELLO CON GNOCCO FRITTO E GIARDINIERA** € 31.00
CULATELLO WITH FRIED DOUGH AND PICKLED VEGETABLES
- **FLAN DI ZUCCA CON SPUMA DI FONTINA, TUORLO CROCCANTE, PERLAGE DI TARTUFO E POLENTA SOFFIATA** € 26.00
PUMPKIN FLAN WITH FONTINA MOUSSE, CRUNCHY YOLK EGG, TRUFFLE PERLAGE AND PUFFED POLENTA

 Antipasti à Parfum
À PARFUM STARTERS

- BATTUTA DI TONNO AFFUMICATO AL LEGNO DI CEDRO, SALS**A ALL'UOVO E CIPOLLA CONFIT € 35.00
CEDAR WOOD SMOKED TUNA TARTARE, EGG SAUCE AND ONION CONFIT
- **TUORLO D'UOVO CROCCANTE IN FAGOTTINO CON CREMOSO DI PATATE AL TIMO, SPUMA DI PARMIGIANO 32 MESI E PERLAGE DI TARTUFO** € 37.00
CRUNCHY EGG WITH THYME POTATOES CREAMY, 32 MONTH MATURED PARMIGIANO MOUSSE AND TRUFFLE PERLAGE



LABSOLUE

ESSENZA ESSENCE	NASO PERFUMER	PIRAMIDE OLFATTIVA OLFACTIVE PYRAMID
29 LEGNO DI CEDRO CEDARWOOD	WESSEL-JAN KOS	Legno di Cedro, Patchouli, Pino <i>Cedar Wood, Patchouli, Pine</i>
309 TIMO THYME	FABRICE PELLEGRIN	Timo, Calone, Labdano <i>Thyme, Calone, Labdanum</i>

DA NOI IN
RISTORANTE

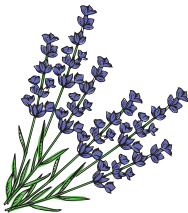
PRIMI FIRST COURSES

	LINGUINE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO	€ 30.00
	LINGUINE WITH GARLIC, OIL, CHILI PEPPER AND RED PRAWNS TARTARE	
🍴	TAGLIOLINI FATTI IN CASA DA NOI IN IN FONDO AL MARE CON RAGÙ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA	€ 28.00
	HOME MADE TAGLIOLINI WITH REDFISH, GURNARD AND MULLET RAGOUT	
	SPAGHETTI QUADRATI MATT CON VONGOLE, CIPOLLOTTO E BOTTARGA	€ 28.00
	SPAGHETTI WITH CLAMS, SPRING ONION AND BOTTARGA	
	MACCHERONI AL RAGÙ DI GRANCHIO BLU, POMODORINI DATTERINI, BASILICO E PREZZEMOLO	€ 27.00
	MACCHERONI PASTA WITH BLUE CRABS RAGOUT, CHERRY TOMATOES SAUCE, BASIL AND PARSLEY	
	TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON RAGÙ DI SALSICCIA DI BRÀ	€ 26.00
	HOME MADE TAGLIOLINI WITH BRÀ SAUSAGE RAGOUT	
	RISOTTO ALLA MILANESE AL SALTO (CON RAGÙ DI OSSOBUCO DI VITELLO IN GREMOLATA A RICHIESTA)	€ 26.00
	CRISPY SAFFRON RICE (WITH VEAL OSSOBUCO RAGOUT AND GREMOLATA OIL ON REQUEST)	
	RISOTTO ALLA MILANESE CON PISTILLI DI ZAFFERANO E RISTRETTO DI VITELLO	€ 26.00
	RISOTTO MILANESE STYLE WITH SAFFRON PISTILS AND VEAL JUS	
🌿	SPAGHETTONI AI TRE POMODORI • GIALLO, DATTERINO E DI CORBARA • BASILICO, ORIGANO	€ 25.00
	THREE-TOMATO SPAGHETTI • YELLOW, PLUM AND CORBARA • BASIL, OREGANO	
🌿	MINISTRONE DI VERDURE E LEGUMI ALLA MILANESE	€ 22.00
	VEGETABLES SOUP WITH RICE	



Primi à Parfum

À PARFUM FIRST COURSES



	RISOTTO MANTECATO ALLA ROBIOLA DI ROCCAVERANO, LAVANDA , MELISSA E RICCIOLA MARINATA	€ 32.00
	CREAMED RISOTTO ROCCAVERANO ROBIOLA CHEESE, LAVENDER, LEMON BALM AND MARINATED AMBERJACK	
	FUSILLONI CACIO E PEPE AL ROSMARINO CON CRUDO DI GAMBERI ROSSI*	€ 30.00
	FUSILLI PASTA WITH CACIO CHEESE, BLACK PEPPER, ROSEMARY AND RED PRAWNS*	

LABSOLUE

ESSENZA ESSENCE	NASO PERFUMER	PIRAMIDE OLFATTIVA OLFACTIVE PYRAMID
15 LAVANDA LAVENDER	ALEXANDRA KOSINSKI	Noce Moscata Indonesia, Lavanda Viola di Barrême, Vetiver Haiti
		Indonesian Nutmeg, Barrême Purple Lavender, Haitian Vetiver
307 ROSMARINO ROSEMARY	FABRICE PELLEGRIN	Rosmarino, Bergamotto, Salycilate
		Rosemary, Bergamot, Salycilate



MENU À PARFUM



PIATTI DA NOI IN / SIGNATURE DISHES



VEGETARIANO / VEGETARIAN

IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL PERSONALE DI SALA - IF YOU HAVE FOOD ALLERGIES, PLEASE INFORM OUR STAFF

DA NOI IN
RISTORANTE



SECONDI SECOND COURSES

	TONNO "DAL CRUDO AL COTTO": TARTARE CON GUACAMOLE E CENTRIFUGATO DI CAROTE E ZENZERO - SCOTTATO CON BBQ DI PEPERONE E CAVOLO CINESE ARROSTO - VENTRESCA DI TONNO CON PUREA DI ZUCCA ALLA MANTOVANA	€ 41.00
	TUNA "FROM RAW TO COOKED": TARTARE WITH GUACAMOLE, GINGER AND CARROTS CENTRIFUGATE - SEARED WITH SWEET PEPPER IN BBQ SAUCE AND ROASTED PAK CHOI - ROASTED VENTRESCA WITH PUMPKIN MANTOVANA SYLE	
🍴	FRITTO DA NOI IN DI CALAMARI E GAMBERI CON PICCOLE FRITTELLE DI VERDURE E MAIONESE AL LIME	€ 41.00
	FRIED CALAMARI AND PRAWNS* WITH VEGETABLES FRITTERS AND LIME MAYONNAISE	
	PESCATO SECONDO MERCATO CON CREMOSO DI PATATE AL NERO, GUAZZETTO DI CALAMARI E SCAMPETTI, TOPINAMBUR	€ 41.00
	FISH OF THE DAY WITH BLACK INK POTATOES CREAMY, CALAMARI AND SCAMPI WITH CHERRY TOMATOES, JERUSALEM ARTICHOKEs	
	FILETTO DI MANZO CON SCALOPPA DI FOIE GRAS, TARTUFO NERO, RISTRETTO AL MARSALA, MILLEFOGLIE DI PATATE AL LATTE E SPINACINI SALTATI	€ 43.00
	BEEF FILLET WITH FOIE GRAS ESCALOPE, BLACK TRUFFLE, MARSALA WINE JUS, POTATOES MILLE-FEUILLE AND SAUTED SPINACH	
🍴	COTOLETTA DI VITELLO DA NOI IN ALLA MILANESE CON INSALATINA DI MISTICANZE, POMODORI CANDITI E PATATE AL FORNO	€ 42.00
	VEAL CHOP MILANESE STYLE WITH SALAD, TOMATOES CONFIT AND BAKED POTATOES	
	SUPREME DI POLLO JUS AL ROSMARINO, SALSIA OLANDESE ALL'ACETO DI CHAMPAGNE E VERDURE GLASSATE	€ 34.00
	CHICKEN SUPREME WITH ROSEMARY JUS, HOLLANDAISE SAUCE WITH CHAMPAGNE VINEGAR AND GLAZED VEGETABLES	



Secondi à Parfum

À PARFUM SECOND COURSES



	FILETTO DI BRANZINO CON SALSIA AL BERGAMOTTO , PATATE ALLA SALVIA E TOPINAMBUR	€ 41.00
	SEABASS FILET WITH BERGAMOT SAUCE, SAGE POTATOES AND JERUSALEM ARTICHOKEs	
	PETTO D'ANATRA AI FIORI D'ARANCIO E GRAND MARNIER CON MILLEFOGLIE DI SEDANO RAPA AL LATTE E SPINACINI AL BURRO	€ 41.00
	DUCK BREAST WITH ORANGE BLOSSOM AND GRAND MARNIER, CELERIAC MILK TERRINE AND BUTTER SPINACH	

LABSOLUE

ESSENZA ESSENCE	NASO PERFUMER	PIRAMIDE OLFATTIVA OLFACTIVE PYRAMID
101 BERGAMOTTO BERGAMOT	CÉCILE MATTON	Bergamotto, Limone, Accordo Solare
		Bergamot, Lemon, Sunny Accord
25 FIORE D'ARANCIO ORANGE BLOSSOM	OLIVIER CRESP	Fiori d'Arancio, Petitgrain Bigarade, Mirra
		Orange Flower, Petitgrain Bigarade, Myrrh