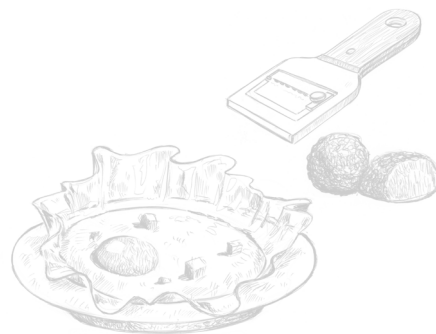


DA NOI IN

RISTORANTE

Menu



ANTIPASTI STARTERS

-  **UOVO IN GABBIA DA NOI IN, CREMA DI LATTE, GRANA PADANO CON TARTUFO BIANCO** € 32.00
DA NOI IN BAKED EGG, CREAM AND GRANA PADANO CHEESE AND WHITE TRUFFLE
- CRUDO BATTUTO DI GAMBERI ROSSI*, SALSA ROSA, MELE VERDI ALLO ZENZERO E LATTUGA AL FORNO** € 28.00
RAW RED PRAWNS*, PINK SAUCE, GINGER GREEN APPLES AND BAKED LETTUCE
- TONNO MARINATO AGLI AGRUMI E SALE ALLE SPEZIE CON PATATE VIOLA, CARCIOFI FRITTI E SALSA AL PESTO** € 28.00
CITRUS AND SPICES SALT MARINATED TUNA WITH VIOLET POTATOES, FRIED ARTICHOKE AND BASIL PESTO SAUCE
- TERRINA DI FOIE GRAS IN CROSTA DI PISTACCHI CON PETTO D'ANATRA AFFUMICATO, GEL AL MANDARINO E COMPOSTA DI CIPOLLOTTO ALL'AGRO** € 27.00
FOIE GRAS TERRINE IN A PISTACHIOS CRUST WITH SMOKED DUCK BREAST, TANGERINE JELLY E SOUR SPRING ONION COMPOTE
- CULATELLO DI ZIBELLO CON GIARDINIERA DI VERDURE E GNOCCO FRITTO** € 25.00
CULATELLO DI ZIBELLO WITH FRIED DUMPLING AND PICKLED VEGETABLES

PRIMI FIRST COURSES

-  **TAGLIOLINI IN FONDO AL MARE DA NOI IN CON PASTA FATTA IN CASA E RAGÙ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA** € 27.00
DA NOI IN HOME MADE TAGLIOLINI, REDFISH, GURNARD AND MULLET RAGOUT
- RISOTTO AL TOPINAMBUR ARROSTO CON ASTICE AL VAPORE E LIMONI DI AMALFI** € 28.00
RISOTTO AT ROASTED JERUSALEM ARTICHOKES WITH STEAMED LOBSTER AND AMALFI LEMON
- SPAGHETTI FELICETTI AL NERO DI SEPPIA CON VONGOLE, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E BOTTARGA** € 25.00
SQUID-INK SPAGHETTI WITH CLAMS, GARLIC, OIL, CHILLI PEPPER AND BOTTARGA
- RISOTTO ALLA MILANESE CON PISTILLI DI ZAFFERANO E RISTRETTO DI VITELLO** € 22.00
RISOTTO MILANESE STYLE WITH SAFFRON PISTILS AND VEAL JUS
- SPAGHETTONI AI TRE POMODORI (POMODORO GIALLO, DATTERINO E DI CORBARA), BASILICO, ORIGANO** € 20.00
THREE-TOMATO SPAGHETTI (YELLOW, PLUM AND CORBARA TOMATOES), BASIL, OREGANO
- MINISTRONE DI VERDURE ALLA MILANESE** € 18.00
VEGETABLE SOUP MILANESE STYLE WITH RICE



 VEGETARIANO / VEGETARIAN

 PIATTI SIGNATURE DA NOI IN / DA NOI IN SIGNATURE DISHES

DA NOI IN

RISTORANTE

SECONDI SECOND COURSES

SCALOPPA DI OMBRINA CON ZUPPETTA DI CALAMARETTI, CECI E CAVOLO NERO, SEDANO RAPA AL FORNO € 34.00
SHI-DRUM ESCALOPE WITH CALAMARI, CHICK PEAS AND LEAF CABBAGE SOUP, BAKED CELERIAC

FRITTO MISTO CON CARCIOFI IN PASTELLA E MAIONESE AL LIME € 32.00
MIXED FRIED FISH WITH BATTERED ARTICHOKE AND LIME MAYONNAISE

STORIONE AL BURRO DI MONTAGNA CON RISTRETTO AL CURRY, PATATE AL "CARTOCCIO" D'ARGENTO € 32.00
STURGEON COOKED AT MOUNTAIN BUTTER WITH CURRY SAUCE, BAKED POTATO IN FOIL

FILETTO DI MANZO CON SCALOPPA DI FOIE GRAS, TARTUFO, RISTRETTO AL MARSALA, MILLEFOGLIE DI PATATE AL LATTE E SPINACINI SALTATI € 38.00
BEEF FILLET WITH FOIE GRAS ESCALOPE, BLACK TRUFFLE, MARSALA WINE JUS, POTATOES MILLE-FEUILLE WITH CREAM AND SPINACH

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON INSALATINA DI MISTICANZE E POMODORI CANDITI E PATATE AL FORNO € 35.00
VEAL CHOPS MILANESE STYLE WITH SALAD, CONFIT TOMATOES AND BAKED POTATOES

DOLCI DESSERTS

 **GELATO DA NOI IN (CREMA, CIOCCOLATO, ZABAIONE)** € 12.00
DA NOI IN HOME MADE ICE CREAM (VANILLA, CHOCOLATE, ZABAIONE)

 **TIRAMISÙ DA NOI IN, SFERA DI CIOCCOLATO, ORO, SPUMA DI MASCARPONE, SAVOIARDI FATTI IN CASA E CAFFÈ** € 14.00
DA NOI IN TIRAMISÙ, CHOCOLATE SPHERE, GOLD FLAKES, MASCARPONE MOUSSE, SAVOIARDI BISCUITS AND COFFEE



SFOGLIATINA CROCCANTE CON MOUSSE AL GIANDUIA E LAMPONI € 14.00
CRUNCHY PUFF PASTRY WITH GIANDUJA CHOCOLATE AND RASPBERRIES

MONTE BIANCO AI MARRON GLACÉ € 14.00
MONT BLANC WITH GLAZED CHESTNUTS

BABÀ AL RUM, CREMA CHANTILLY E MELE CARAMELLATE € 14.00
RHUM BABÀ, CHANTILLY CREAM AND CARAMELIZED APPLES

CIOCCOLATO IN TRE CONSISTENZE CON CARAMELLO SALATO, PERE ALLA GRAPPA E CRUMBLE AI FIORI D'ARANCIO € 14.00
CHOCOLATE IN THREE TEXTURES WITH SALTED CARAMEL, GRAPPA FLAVORED PEARS AND ORANGE FLOWERS CRUMBLE

IL NOSTRO OLIO OUR OIL

L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE CHE DEGUSTATE AL TAVOLO PROVIENE DALLO SPENDIDO OLIVETO SECOLARE DELLA TENUTA ARGENTAIA A MAGLIANO IN TOSCANA, DALLA SELEZIONE DI OLIVE DI VARIETÀ FRANTOIANO, MORAILO E LECCINO, RIGOROSAMENTE RACCOLTE A MANO E FRANTE ENTRO VENTIGIATTRO ORE DALLA RACCOLTA UNICAMENTE MEDIANTE SPREMITURA A FREDDO. DI COLORE GIALLO ORO CON RIFLESSI VERDE OLIVA, INTENSO ED ELEGANTE AL PROFUMO CON SENTORI DI FRUTTA E DI FOGLIA, DAL SAPORE FRESCO E DECISO, PIACEVOLMENTE FRUTTATO E BEN EQUILIBRATO NELLE NOTE AMARE E PICCANTI DI MEDIA INTENSITÀ. IDEALE COME CONDIMENTO A CRUDO DI PIETANZE DI VERDURE E DI PESCE, ESALTA I SAPORI DEI PIATTI CUI SI ACCOMPAGNA. IL PERSONALE DI SALA È A DISPOSIZIONE SE FOSTE INTERESSATI ALL'ACQUISTO.

THE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL OF SUPERIOR QUALITY THAT IS SERVED AT THE TABLE COMES FROM THE BEAUTIFUL CENTURIES-OLD OLIVE GROVE OF THE ARGENTAIA ESTATE OF MAGLIANO IN TOSCANA, FROM THE SELECTION OF FRANTOIANO, MORAILO AND LECCINO OLIVE VARIETIES, RIGOROUSLY HAND-PICKED AND PRESSED WITHIN TWENTY-FOUR HOURS FROM BEING HARVESTED SOLELY BY COLD EXTRACTION. OF A GOLDEN YELLOW COLOR WITH OLIVE GREEN TONES, WITH AN INTENSE AND ELEGANT PERFUME WITH HINTS OF FRUIT AND LEAF, THE TASTE IS FRESH AND RICH, AGREEABLY FRUITY AND WELL BALANCED IN BITTER AND SPICY NOTES OF MEDIUM INTENSITY. IDEAL AS SEASONING FOR RAW VEGETABLE AND FISH DISHES, IT EXALTS THE FLAVORS OF THE COURSES THAT DRESSES. OUR STAFF IS AT YOUR DISPOSAL IF YOU ARE INTERESTED IN PURCHASING IT.

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

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.