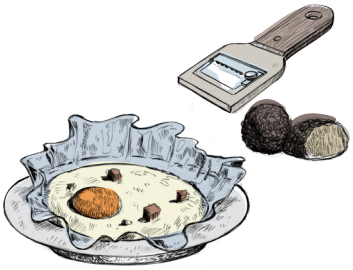
DA NOI IN
RISTORANTE

Menu



ANTIPASTI STARTERS

UOVO IN GABBIA DA NOI IN, CREMA DI LATTE E GRANA PADANO, TARTUFO BIANCO E NERO **€ 32.00**
BAKED EGG, CREAM AND GRANA PADANO CHEESE, WHITE AND BLACK TRUFFLE

CARPACCIO DI RICCIOLA LEGGERMENTE AFFUMICATO MARINATO ALLE ERBE E AGRUMI, CARCIOFI IN DUE CONSISTENZE **€ 28.00**
LIGHTLY SMOKED HERBS AND CITRUS MARINATED AMBERJACK CARPACCIO, ARTICHOKES

CRUDO BATTUTO DI GAMBERI ROSSI* DA NOI IN, FINOCCHI, MAIONESE AL PASSION FRUIT E MELONE **€ 28.00**
RAW RED PRAWNS*, FENNELS, PASSION FRUIT MAYONNAISE AND MELON

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE E TERRINA DI FOIE GRAS, RADICCHIO AI LAMPONI, PESCHE NOCI E PAN BRIOCHE TOSTATO **€ 28.00**
PIEDMONT FASSONA BEEF TARTARE AND FOIE GRAS TERRINE, RASPBERRY RED CHICORY, NECTARINE AND TOASTED PAN BRIOCHE

CULATELLO DI ZIBELLO CON GNOCCO FRITTO E GIARDINIERA DI VERDURE **€ 25.00**
CULATELLO DI ZIBELLO HAM WITH FRIED DOUGH AND PICKLED VEGETABLES

PRIMI FIRST COURSES

RAVIOLI DI PATATE E ASPARAGI CON ASTICE SCOTTATO E TARTUFO BIANCHETTO **€ 28.00**
RAVIOLI FILLED WITH POTATOES AND ASPARAGUS WITH LOBSTER AND BIANCHETTO WHITE TRUFFLE

TAGLIOLINI FATTI IN CASA DA NOI IN IN FONDO AL MARE CON RAGÙ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA **€ 27.00**
HOME MADE TAGLIOLINI, REDFISH, GURNARD AND MULLET RAGOUT

FUSILLONI CON SPADA, TUORLO MONTATO AL PECORINO E PEPE NERO **€ 26.00**
PASTA WITH SWORD FISH, WHIPPED YOLK AND PECORINO CHEESE, BLACK PEPPER

SPAGHETTONI AL NERO DI SEPPIA DA NOI IN CON VONGOLE, CALAMARI, CIPOLLOTTO E BOTTARGA **€ 25.00**
SQUID-INK SPAGHETTI WITH CLAMS, SQUID, SPRING ONION AND BOTTARGA

SPAGHETTONI AI TRE POMODORI • GIALLO, DATTERINO E DI CORBARA • BASILICO, ORIGANO **€ 20.00**
THREE-TOMATO SPAGHETTI • YELLOW, PLUM AND CORBARA • BASIL, OREGANO

RISOTTO ALLA MILANESE CON PISTILLI DI ZAFFERANO E RISTRETTO DI VITELLO **€ 22.00**
RISOTTO MILANESE STYLE WITH SAFFRON PISTILS AND VEAL JUS

MINESTRONE DI VERDURE ALLA MILANESE **€ 18.00**
VEGETABLE SOUP MILANESE STYLE WITH RICE

ARGENTAIA EXTRAVIRGIN OLIVE OIL

MAXIMUM EXPRESSION OF TUSCAN EXTRAVIRGIN OLIVE OIL. EXCLUSIVELY OBTAINED FROM OLIVES GROWN IN ARGENTAIA'S THIRTY HECTARES OF OLIVE GROVES, RIGOROUSLY HAND-PICKED AND COLD PRESSED WITHIN TWENTY-FOUR HOURS FROM THE HARVEST. BOASTING OUTSTANDING ORGANOLEPTIC QUALITIES, ELEGANTLY INTENSE IN TASTE, BALANCING BITTERNESS AND SPICINESS, WITH A FRESH AROMA OF MEDITERRANEAN SCRUB.

DA NOI IN
RISTORANTE

SECONDI SECOND COURSES

MERLUZZO AL MISO CON ASPARAGI BIANCHI E VERDI, PATATE ALLA SOIA E ZENZERO **€ 40.00**
BLACK COD COOKED IN MISO WITH WHITE AND GREEN ASPARAGUS, GINGER AND SOY POTATOES

FRITTO DA NOI IN DI CALAMARI, GAMBERI E ZUCCHINE IN FIORE CON MAIONESE AL BASILICO E LIMONE **€ 35.00**
FRIED SQUID, PRAWNS AND ZUCCHINI IN BLOOM WITH LEMON AND BASIL MAYONNAISE

PESCATO SECONDO IL MERCATO DEL GIORNO, CREMOSO DI CAROTE ALLO ZENZERO E QUENELLE DI PISELLI **€ 33.00**
FISH OF THE DAY WITH GINGER MASHED CARROTS AND PEAS QUENELLE

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 SALTED SPINACH

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

INVOLTINO CROCCANTE DI PASTA BRICK RIPIENO DI ERBETTE PRIMAVERILI E RICOTTA DI BUFALA, CREMA DI FAVE FRESCHE E TARTUFO SCORZONE **€ 29.00**
CRUNCHY ROLL OF BRICK PASTRY FILLED WITH SPRING HERBS AND BUFFALO RICOTTA, FAVA BEANS CREAM AND SCORZONE BLACK TRUFFLE

DOLCI DESSERTS

GELATO FATTO IN CASA DA NOI IN ALLA CREMA, CIOCCOLATO E ZABAIONE CON SELEZIONE DI GUARNIZIONI **€ 12.00**
HOME MADE ICE-CREAM VANILLA, CHOCOLATE, ZABAIONE WITH SELECTION OF TOPPINGS

SFOGLIATINA CARAMELLATA CON MOUSSE ALL'AMARETTO, PESCHE AL TIMO E GELATO ALLE MANDORLE **€ 14.00**
CRUNCHY PASTRY WITH AMARETTO BISCUITS MOUSSE, THYME PEACH AND ALMOND ICE-CREAM

BABÀ CON INFUSO DI RUM E AGRUMI, SPUMA DI MASCARPONE E FRAGOLE **€ 14.00**
BABÀ INFUSED WITH RHUM AND CITRUS, MASCARPONE MOUSSE AND STRAWBERRIES

FROLLA CON CRÈME BRÛLÉ ALLA VANIGLIA, FRUTTI DI BOSCO, MERINGA BRUCIATA **€ 14.00**
SHORTCRUST PASTRY WITH VANILLA CRÈME BRÛLÉ , WILD BERRIES, BURNED MERINGUE

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

FLAN DI CIOCCOLATO GUANAJA CON GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE E NOCCIOLE, SALSA AL CIOCCOLATO BIANCO E BERGAMOTTO **€ 14.00**
GUANAJA CHOCOLATE FLAN WITH MILK CHOCOLATE AND HAZELNUT ICE-CREAM, WHITE CHOCOLATE AND BERGAMOT SAUCE

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

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.