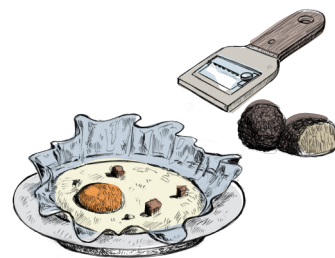


DA NOI IN

RISTORANTE

Menu



ANTIPASTI STARTERS

-  **UOVO IN GABBIA DA NOI IN, CREMA DI LATTE E GRANA PADANO, TARTUFO BIANCO E NERO** € 34.00
BAKED EGG, CREAM AND GRANA PADANO CHEESE, WHITE AND BLACK TRUFFLE
- 3 OSTRICHE IN TEMPURA CON PATATA AL CARTOCCIO, SALSA OLANDESE E CAVIALE BLACK ADAMAS 3 gr** € 34.00
3 TEMPURA OYSTERS WITH POTATO IN FOIL, HOLLANDAISE SAUCE AND BLACK ADAMAS CAVIAR 3 g
-  **CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI* DA NOI IN, CON SALSA ROSA, MELE VERDI, LAMPONI E LATTUGA AL FORNO** € 32.00
RED PRAWNS*CARPACCIO WITH COCKTAILS SAUCE, GREEN APPLES, RASPBERRIES AND BAKED LETTUCE
- CEVICHE DI RICCIOLA AL BERGAMOTTO CON BATTUTO DI OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI, AVOCADO SU EMULSIONE AI 3 POMODORI** € 28.00
FLAVORED BERGAMOT AMBERJACK WITH TAGGIASCHE OLIVES TAPENADE, CAPERS, AVOCADO AND THREE TOMATOES EMULSION
- CULATELLO CON GNOCCO FRITTO E GIARDINIERA** € 28.00
CULATELLO WITH FRIED DUMPLING AND PICKLED VEGETABLES
-  **CARCIOFO CRUDO, COTTO, FRITTO, CREMOSO CON SOFFICE DI PARMIGIANO 32 MESI** € 26.00
ARTICHOKES RAW, COOKED, FRIED, CREAMED WITH 32 MONTH MATURED PARMIGIANO

Antipasti à Parfum

À PARFUM STARTERS

- BATTUTA DI TONNO AFFUMICATO AL LEGNO DI CEDRO, SALSA ALL'UOVO E CIPOLLA CONFIT** € 32.00
CEDAR WOOD SMOKED TUNA TARTARE, EGG SAUCE AND CONFIT ONION
-  **TUORLO D'UOVO CROCCANTE IN FAGOTTINO CON CREMOSO DI PATATE AL TIMO, SPUMA DI PARMIGIANO 32 MESI E PERLAGE DI TARTUFO** € 32.00
CRUNCHY YOLK EGG WITH THYME POTATOES CREAMY, 32 MONTH MATURED PARMIGIANO MOUSSE AND TRUFFLE PERLAGE
- ASSOLUTO DI FOIE GRAS IN TRE CONSISTENZE CON FICO SECCO, NOCI PAN BRIOCHE E CONSOMMÉ AL CEDRO CANDITO** € 32.00
FOIE GRAS IN THREE CONSISTANCE WITH DRIED FIG, WALNUTS, PAN BRIOCHE AND CANDIED CEDAR CONSOMMÉ



LABSOLUE

ESSENZA ESSENCE

29 LEGNO DI CEDRO CEDARWOOD

309 TIMO THYME

202 FICO FIG

NASO PERFUMER

WESSEL-JAN KOS

FABRICE PELLEGRIN

SHYAMALA MAISONDIEU

PIRAMIDE OLFATTIVA OLFACTIVE PYRAMID

Legno di Cedro, Patchouli, Pino
Cedar Wood, Patchouli, Pine

Timo, Calone, Labdano
Thyme, Calone, Labdanum

Accordo Fico, Legno di Cedro Atlas, Cisto
Fig Accord, Atlas Cedar Wood, Cistus

DA NOI IN

RISTORANTE

PRIMI FIRST COURSES

-  **TAGLIOLINI FATTI IN CASA DA NOI IN IN FONDO AL MARE CON RAGÙ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA** € 27.00
HOME MADE TAGLIOLINI WITH REDFISH, GURNARD AND MULLET RAGOUT
-  **SPAGHETTONI AL NERO DI SEPPIA DA NOI IN CON VONGOLE, CIPOLLOTTO E BOTTARGA** € 25.00
SQUID-INK SPAGHETTI WITH CLAMS, SPRING ONION AND BOTTARGA
-  **TAGLIATELLE AL PINO MUGO CON RAGÙ DI CERVO, MIRTILLI E FARINA DI LAMPONI** € 26.00
MUGO PINE TAGLIATELLE WITH DEER RAGOUT, BLUEBERRIES AND RASPBERRIES POWDER
-  **TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON RAGÙ DI SALSICCIA DI BRÀ** € 25.00
HOME MADE TAGLIOLINI WITH BRÀ SAUSAGE RAGOUT
-  **RISOTTO ALLA MILANESE CON PISTILLI DI ZAFFERANO E RISTRETTO DI VITELLO** € 24.00
RISOTTO MILANESE STYLE WITH SAFFRON PISTILS AND VEAL JUS
-  **SPAGHETTONI AI TRE POMODORI • GIALLO, DATTERINO E DI CORBARA • BASILICO, ORIGANO** € 23.00
THREE-TOMATO SPAGHETTI • YELLOW, PLUM AND CORBARA • BASIL, OREGANO
-  **MINISTRONE DI VERDURE E LEGUMI ALLA MILANESE** € 20.00
VEGETABLES AND PULSES SOUP WITH RICE

Primi à Parfum

À PARFUM FIRST COURSES

-  **RISOTTO ALLA SALVIA BIANCA, CAPESANTE, POLVERE DI MATE E GEL DI BERGAMOTTO** € 28.00
RISOTTO WITH WHITE SAGE, SCALLOPS, MATE TEA POWDER AND BERGAMOT JELLY
-  **RAVIOLI DI PATATE AFFUMICATI ALL'ABETE BIANCO CON SALSIA AL PARMIGIANO 32 MESI E TARTUFO NERO** € 26.00
RAVIOLI FILLED SILVER FIR SMOKED POTATOES WITH 32 MONTH MATURED
- FUSILLONI CACIO E PEPE AL ROSMARINO CON CRUDO DI GAMBERI ROSSI*** € 28.00
FUSILLI PASTA WITH CACIO CHEESE, BLACK PEPPER, ROSEMARY AND RED PRAWNS*

LABSOLUE

ESSENZA ESSENCE

101 BERGAMOTTO BERGAMOT

27 ABETE BIANCO SILVER FIR

307 ROSMARINO ROSEMARY

NASO PERFUMER

CÉCILE MATTON

ALBERTO MORILLAS

FABRICE PELLEGRIN

PIRAMIDE OLFATTIVA OLFACTIVE PYRAMID

Bergamotto, Limone, Accordo Solare

Bergamot, Lemon, Sunny Accord

Abete Bianco, Eucalipto, Bacche di Ginepro

White Fir, Eucalyptus, Juniper Berries

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

GAMBERI E SCAMPI ALLA CATALANA

€ 40.00

CATALANA STYLE WITH PRAWNS AND SCAMPI

SCALOPPA DI ROMBO ALLA MUGNAIA CON PATATE EMULSIONATE ALL'OLIO ARGENTAIA, SPINACINI SALTATI, NOCCIOLE E TARTUFO NERO

€ 38.00

TURBOT ESCALOPE MILLER'S STYLE WITH OIL EMULSION POTATOES, SPINACH, HAZELNUTS AND BLACK TRUFFLE



FRITTO DA NOI IN DI CALAMARI E GAMBERI CON PICCOLA TEMPURA DI VERDURE E MAIONESE AL LIMONE

FRIED CALAMARI AND PRAWNS* WITH VEGETABLES TEMPURA AND LEMON MAYONNAISE

PESCATO SECONDO MERCATO CON TOPINAMBUR E CARCIOFI

€ 38.00

FISH OF THE DAY WITH JERUSALEM ARTICHOKES AND ARTICHOKES

FILETTO DI MANZO CON SCALOPPA DI FOIE GRAS, TARTUFO NERO, RISTRETTO AL MARSALA, MILLEFOGLIE DI PATATE AL LATTE E SPINACINI SALTATI

€ 39.00

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

€ 40.00

VEAL CHOP MILANESE STYLE WITH SALAD, CONFIT TOMATOES AND BAKED POTATOES

SUPREME DI POLLO CON SALSA ALLE NOCI E FICHI SECCHI, CAVOLO NERO RIPASSATO E FAGIOLI RISINA STUFATI

€ 32.00

CHICKEN SUPREME WITH WALNUTS AND DRIED FIG SAUCE, SAUTÉE LEAF CABBAGE AND STEWED RISINA BEANS

Secondi à Parfum

À PARFUM SECOND COURSES



PETTO DI PICCIONE GLASSATO ALL'ORIENTALE, SALSA AL MELOGRANO, CANNOLO CROCCANTE DI PATATE E SALVIA E CREMA DI ZUCCA ALLE MANDORLE

€ 42.00

GLAZED PIGEON BREAST ORIENTAL STYLE, POMEGRANATE SAUCE, SAGE AND POTATOES CRUNCHY CANNOLO AND ALMOND PUMPKIN CREAM

TRANCIO DI RICCIOLA SCOTTATO CON SEDANO RAPA ARROSTO, BRODO AL MANDARINO E SPINACINI ALL'OLIO

€ 38.00

SEARED AMBERJACK WITH BAKED CELERIAC, TANGERINE BROTH AND OIL SPINACH



CREMA DI MAIS ALL'OLIO, VERDURE GLASSATE AL MIRTO E FORMAGGIO IN TEMPURA

€ 30.00

MAIS CREAM WITH OLIVE OIL, GLAZED VEGETABLES WITH MYRTLE AND TEMPURA CHEESE

LABSOLUE

ESSENZA ESSENCE

203 MELOGRANO POMEGRANATE

102 MANDARINO TANGERINE

103 MIRTO MYRTLE

NASO PERFUMER

LUCAS SIEUZAC

ALEX LEE

NADÈGE LE GARLANTEZEC

PIRAMIDE OLFATTIVA OLFACTIVE PYRAMID

Accordo Melograno Croccante, Buchu, Musk

Crisp Pomegranate Accord, Buchu, Musk

Essenza di Mandarino Italiano e Vaniglia

Italian Tangerine Essence and Vanilla

Lavanda, Mirto, Fava Tonka

Lavender, Myrtle, Tonka Bean

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 ICE-CREAM VANILLA, CHOCOLATE, ZABAIONE WITH SELECTION OF TOPPINGS

FORESTA NERA
FROLLA AL CACAO, AMARENE, PAN DI SPAGNA AL MARASCHINO, CHANTILLY ALLA VANIGLIA E GIANDUJA € 14.00
COCOA SHORTCRUSTY PASTRY, MORELLOS, MARASCHINO SPONGE CAKE, VANILLA CHANTILLY AND GIANDUJA

BONET DELLE LANGHE CON CRUMBLE ALLE NOCCIOLE E GELATO AL GIANDUJA € 14.00
CHOCOLATE AND AMARETTI BISCUITS PUDDING WITH HAZELNUTS CRUMBLE AND GIANDUJA ICE-CREAM

SFOGLIA CROCCANTE CON MELE, UVETTE E PINOLI, SALSA ALLA CANNELLA E GELATO ALLA VANIGLIA € 14.00
CRUNCHY PUFF PASTRY WITH APPLES, RAISINS AND PINE NUTS, CINNAMON SAUCE AND VANILLA 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

SORBETTO AL PESCO E BISCOTTO AL MANDORLO € 14.00
PEACH SORBET AND ALMOND BISCUITS

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

301 PESCO PEACH

210 TONKA

304 VANIGLIA VANILLA

NASO PERFUMER

LUCAS SIEUZAC

ALIÉNOR MASSENET

AURÉLIEN GUICHARD

PIRAMIDE OLFATTIVA OLFACTIVE PYRAMID

Adehyde C14 (Pesca), Rosa, Gelsomino Sambac
Aldehyde C14 (Peach), Rose, Sambac Jasmine

Limone, Lavanda, Fiori d'Arancio, Neroli, Vaniglia, Fava Tonka
Lemon, Lavender, Orange Blossom, Neroli, Vanilla, Tonka Bean

Olio di Amyris, Olio di Cipriolo, Vaniglia CO2
Amyris Oil, Cypriol Oil, Vanilla CO2

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.