

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6

RESTAURANT

*4 Anni in 4 Piatti...  
la nostra storia*

PER TUTTO IL TAVOLO / FOR THE WHOLE TABLE

UOVO IN GABBIA • CREMA DI LATTE E GRANA PADANO • TARTUFO BIANCO E NERO  
*CAGED EGG • CREAM AND GRANA PADANO CHEESE • WHITE AND BLACK TRUFFLE*

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL COLTELLO "IN FONDO AL MARE" • RAGÙ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA CON POMODORINO FRESCO  
*HOME-MADE TAGLIOLINI • RED FISH, GURNARD AND MULLET RAGOUT WITH FRESH TOMATOES*

ROMBO • FUNGHI • FOIE GRAS • LIMONE  
*TURBOT • MUSHROOMS • FOIE GRAS • LEMON*

AGRUMANGO  
*TANGERINE AND MANGO DELIGHT*

€ 80,00 PER PERSONA VINI ESCLUSI / PER PERSON WINES NOT INCLUDED

*Degustazione 4 Portate*

PER TUTTO IL TAVOLO / FOR THE WHOLE TABLE

CARPACCIO DI CERNIA • STRACCIATELLA AFFUMICATA • AGRUMI • MANDORLE TOSTATE  
*GROUPE CARPACCIO • SMOKED STRACCIATELLA CHEESE • CITRUS FRUITS • TOASTED ALMONDS*

AGNOLOTTI "PIZZICATI" AL NERO • CROSTACEI COTTI E CRUDI  
*SQUID INK AGNOLOTTI • RAW AND GRILLED SEAFOOD*

MERLUZZO NERO • ZUPPETA DI MISO BIANCA • CARDI • VONGOLE  
*BLACK COD • WHITE MISO SOUP • CARDOONS • CLAMS*

TIRAMISÙ... DI UN ALTRO PIANETA  
*TIRAMISÙ... FROM ANOTHER PLANET*

€ 75,00 PER PERSONA VINI ESCLUSI / PER PERSON WINES NOT INCLUDED

at  
HOTEL  
MAGNA PARS  
SUITES MILANO  
★★★★★  
HOTEL À PARFUM


DA NOI

IN


VIA FORCELLA 6

RESTAURANT

## Antipasti

<b>CARCIOFO RIPIENO • CACIO E PEPE • ZUCCA • CRUMBLE DI PANE ALLE ERBE</b> <i>STUFFED ARTICHOKE • CACIO CHEESE AND PEPPER • PUMPKIN • HERBAL BREAD CRUMBLE</i>	€ 20,00
<b>CARPACCIO DI CERNIA • STRACCIATELLA AFFUMICATA • AGRUMI • MANDORLE TOSTATE</b> <i>GROUPEL CARPACCIO • SMOKED STRACCIATELLA CHEESE • CITRUS FRUITS • TOASTED ALMONDS</i>	€ 24,00
<b>4 CARNI 4 MODI 4 GUSTI: SALSICCIA DI BRA • GIRELLO MARINATO • TONNATO • TARTARE DI FASSONA</b> <i>4 MEAT SELECTION: BRA SAUSAGE • BEEF STEAK MARINADE • BEEF WITH TUNA FISH SAUCE • FASSONA TARTARE</i>	€ 24,00
<b>CRUDO DI GAMBERI ROSSI • SALSA COCKTAIL • TRIBUTO A MONDRIAN</b> <i>RAW RED SHRIMPS • COCKTAIL SAUCE • MONDRIAN TRIBUTE</i>	€ 25,00
<b>CAPASANTA • VICHYSSEOISE AFFUMICATA • BURRATA • FUNGHI ENOKI • CAVIALE</b> <i>SCALLOP • SMOKED VICHYSSEOISE SOUP • BURRATA CHEESE • ENOKI MUSHROOMS • CAVIAR</i>	€ 25,00
 <b>UOVO IN GABBIA • CREMA DI LATTE E GRANA PADANO • TARTUFO BIANCO E NERO</b> <i>CAGED EGG • CREAM AND GRANA PADANO CHEESE • WHITE AND BLACK TRUFFLE</i>	€ 28,00
<b>"DA NOI IN" MARE</b> <i>"DA NOI IN" SEAFOOD STARTER SELECTION</i>	€ 35,00

## Primi

<b>SPAGHETTORO VERRIGNI AI DUE POMODORI • OLIO AL BASILICO • ORIGANO</b> <i>SPECIAL GOLD SPAGHETTI SELECTION WITH VARIETY OF TWO TOMATOES • BASIL OIL • OREGANO</i>	€ 19,00
<b>RAVIOLI CON FARINA DI RISO • PATATA DOLCE • COZZE • CIME DI RAPA</b> <i>RICE RAVIOLI • SWEET POTATOES • MUSSEL • TURNIP GREENS</i>	€ 21,00
 <b>TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL COLTELLO "IN FONDO AL MARE" • RAGÙ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA CON POMODORINO FRESCO</b> <i>HOME-MADE TAGLIOLINI • RED FISH, GURNARD AND MULLET RAGOUT WITH FRESH TOMATOES</i>	€ 22,00
<b>AGNOLOTTI "PIZZICATI" AL NERO • CROSTACEI COTTI E CRUDI</b> <i>SQUID INK AGNOLOTTI • RAW AND GRILLED SEAFOOD</i>	€ 23,00
<b>RISOTTO CARNAROLI RISERVA S. MASSIMO • OSTRICA ALLA GRIGLIA • BURRO AFFUMICATO • CHAMPAGNE • LIMONE CANDITO</b> <i>RISOTTO • GRILLED OYSTER • SMOKED BUTTER • CHAMPAGNE • CANDIED CITRUS</i>	€ 27,00
<b>TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL COLTELLO • ASTICE</b> <i>HOME-MADE TAGLIOLINI • LOBSTER</i>	€ 30,00

 DA NOI IN Specials

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6

RESTAURANT

## Secondi

CREMA DI CECI • CALAMARETTI SPILLO • PASTA SOFFIATA • PROSCIUTTO CRUDO CROCK • OLIO EVO AL NERO <i>CHICKPEAS CREAM • SQUID • BUBBLE PASTA • HAM • SQUID INK EVO OIL</i>	€ 21,00
AGNELLO • POLENTA BIANCA • CARCIOFO • GREMOLADA ROMANA <i>LAMB • WHITE POLENTA • ARTICHOKE • GREMOLADA SAUCE</i>	€ 27,00
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE • PATATE • POMODORINI <i>VEAL MILANESE STYLE • POTATOES • CHERRY TOMATOES</i>	€ 27,00
SAN PIETRO • ORTO VEGETALE • BULGUR • CURRY <i>DORY • VEGETABLES • BULGUR • CURRY</i>	€ 28,00
FILETTO DI MANZO • SPINACI • PATATA RATTÀ • JUS ALLE ERBE <i>BEEF TENDERLOIN • SPINACH • RATTÉ POTATOES • HERBAL JUS</i>	€ 28,00
MAIALINO IBERICO AFFUMICATO • MILLEFOGLIE DI ZUCCA E PATATE • SALSA BBQ ALLA ZUCCA "DA NOI IN" <i>SMOKED IBERIAN PORK • PUMPKIN AND POTATO MILLEFOGLIE • "DA NOI IN" BBQ PUMPKIN SAUCE</i>	€ 29,00
ROMBO • FUNGHI • FOIE GRAS • LIMONE <i>TURBOT • MUSHROOMS • FOIE GRAS • LEMON</i>	€ 29,00
MERLUZZO NERO • ZUPPETTA DI MISO BIANCA • CARDI • VONGOLE <i>BLACK COD • WHITE MISO SOUP • CARDOONS • CLAMS</i>	€ 30,00

## Dessert

TIRAMISÙ... DI UN ALTRO PIANETA <i>TIRAMISÙ... FROM ANOTHER PLANET</i>	€ 13,00
MILANO INCONTRA NAPOLI: BABBÀ • CREMA DI RISO DOLCE ALLO ZAFFERANO • VANIGLIA • LIMONE <i>MILAN &amp; NAPLES: BABBÀ • SWEET SAFFRON RICE CREAM • VANILLA</i>	€ 13,00
 AGRUMANGO <i>TANGERINE AND MANGO DELIGHT</i>	€ 13,00
STRUDEL DI CACHI E CASTAGNE • GELATO AL LATTE • BURRO DI ARACHIDI <i>PERSIMMON AND CHESTNUT STRUDEL • MILK ICE-CREAM • PEANUT BUTTER</i>	€ 13,00
SEMIFREDDO AL TORRONE • NOCI PECAN • MOU LEGGERMENTE SALATO • CIOCCOLATO <i>NOUGAT SEMIFROZEN ICE-CREAM • PECAN • LIGHT SALTED MOU • CHOCOLATE</i>	€ 13,00
SORBETTI O GELATI <i>FRUIT SORBETS OR ICE-CREAM</i>	€ 13,00

## Il nostro Olio

L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE CHE DEGUSTATE AL TAVOLO PROVIENE DALLO SPLENDDO 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 VENTQUATTRO 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.

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6

RESTAURANT

## "Sua Maestà il Tartufo d'Alba"

### CONTEMPORANEO

CAPASANTA • VICHISSE AFFUMICATA • BURRATA • FUNGHI ENOKI

SCALLOP • SMOKED VICHYSSE SOUP • BURRATA CHEESE • ENOKI MUSHROOMS • CAVIAR

TAGLIOLINI AL BURRO FUSO • TARTUFO BIANCO D'ALBA  
TAGLIOLINI WITH MELTED BUTTER • ALBA WHITE TRUFFLE

ROMBO • FUNGHI • FOIE GRAS • LIMONE  
TURBOT • MUSHROOMS • FOIE GRAS • LEMON

DESSERT A SCELTA  
DESSERT OF YOUR CHOICE

€ 230,00 PER PERSONA VINI ESCLUSI /  
PER PERSON WINES NOT INCLUDED

### CLASSICO

UOVO IN GABBIA • CREMA DI LATTE E GRANA PADANO • TARTUFO BIANCO E NERO

CAGED EGG • CREAM AND GRANA PADANO CHEESE • WHITE AND BLACK TRUFFLE

TAGLIOLINI AL BURRO FUSO • TARTUFO BIANCO D'ALBA  
TAGLIOLINI WITH MELTED BUTTER • ALBA WHITE TRUFFLE

FILETTO DI MANZO • SPINACI • PATATA RATA • JUS ALLE ERBE  
BEEF TENDERLOIN • SPINACH • RATTI POTATOES • HERBAL JUS

DESSERT A SCELTA  
DESSERT OF YOUR CHOICE

€ 230,00 PER PERSONA VINI ESCLUSI /  
PER PERSON WINES NOT INCLUDED

GRATTATA DI TARTUFO BIANCO D'ALBA 6 GR. € 50,00  
SLICED ALBA WHITE TRUFFLE 6 GR

## Vini al Calice e Bar

### BOLLICINE SPARKLING

PROSECCO DI VALDOBBIADONE • DOCG SUPERIORE • JEIO (VENETO)	€ 8,00
CUVÉE PRESTIGE • FRANCIACORTA DOCG • CA' DEL BOSCO (LOMBARDIA)	€ 12,00
'61 ROSÉ • FRANCIACORTA DOCG • BERLUCCHI (LOMBARDIA)	€ 12,00
'61 SATÈN • FRANCIACORTA DOCG • BERLUCCHI (LOMBARDIA)	€ 12,00
MAXIMUM BRUT • TRENTO DOC • FERRARI (TRENTINO ALTO ADIGE)	€ 10,00
BRUT • CHAMPAGNE • POMMERY BRUT APANAGE (FRANCIA)	€ 16,00

### BIANCHI WHITE

BALBINO • VERMENTINO • TERENCE (TOSCANA)	€ 8,00
SHARIS • CHARDONNAY, RIBOLLA GIALLA • L. FELLUGA (FRIULI)	€ 8,00
BIDIBÌ • TAI, SAUVIGNON • MACULAN (VENETO)	€ 8,00
JOSEPH • GEWÜRZTRAMINER • HOFFSTÄTTER (TRENTINO ALTO ADIGE)	€ 8,00

### ROSSI RED

MECZAN • PINOT NERO • HOFFSTÄTTER (TRENTINO ALTO ADIGE)	€ 8,00
PRIORATO • MORELLINO DI SCANSANO • ARGENTAIA (TOSCANA)	€ 8,00
ORTO DELLE MONACHE • MORELLINO DI SCANSANO RISERVA • ARGENTAIA (TOSCANA)	€ 10,00
VERTIGO • MERLOT, CABERNET SAUVIGNON • L. FELLUGA (FRIULI)	€ 8,00

ACQUA 0,75 L € 4,00  
WATER 0,75 LT

CAFFÈ ESPRESSO € 4,00  
ESPRESSO

PREZZI IVA INCLUSA - IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL PERSONALE DI SALA - 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 VAT INCLUDED - IN CASE OF ALLERGIES PLEASE INFORM OUR STAFF - OUR RAW, MARINATED, COLD-SMOKED FISH AND FRESH STUFFED PASTA ARE BLAST CHILLED TO -20°C ACCORDING TO EUROPEAN REGULATION (CE 853/2004). IN THE ABSENCE OF FRESH PRODUCTS THE SAME CAN BE REPLACED WITH FROZEN PRODUCTS.