

DA NOI

IN

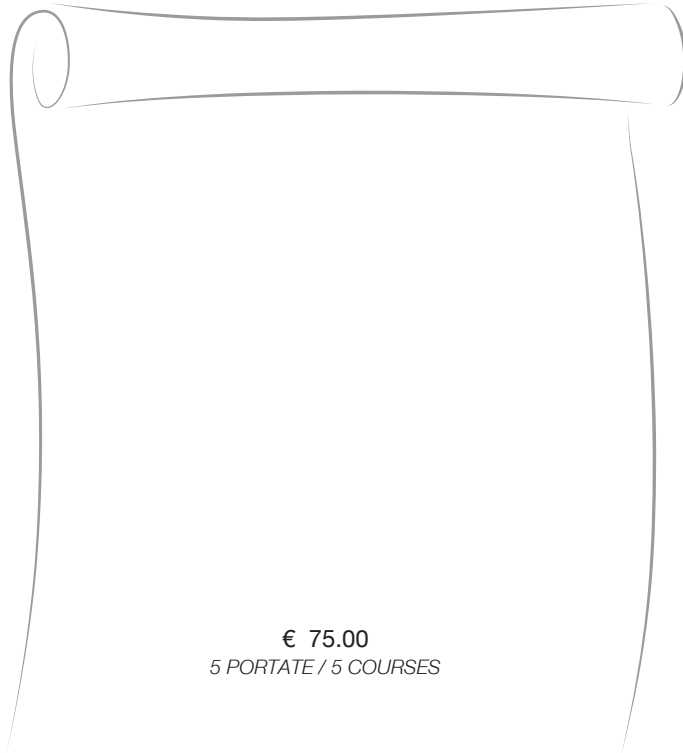
VIA FORCELLA 6

RESTAURANT

## Menù Degustazione - Tasting Menu

PER TUTTO IL TAVOLO  
FOR THE WHOLE TABLE

### • CARTA BIANCA DELLO CHEF • THE CHEF'S CARTE BLANCHE



€ 75.00  
5 PORTATE / 5 COURSES

### • PASSATO, PRESENTE E FUTURO • PAST, PRESENT AND FUTURE

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

TRIBUTO A MONDRIAN:  
CRUDO DI GAMBERI ROSSI • SALSIA COCKTAIL  
MONDRIAN TRIBUTE:  
RAW RED SHRIMP • COCKTAIL SAUCE

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

CANEDERLI ALL'ASTICE • ZUPPA DI PESCE •  
ASPARAGI DI MARE E DI TERRA • BOTTARGA DI TONNO  
LOBSTER CANEDERLI • FISH SOUP •  
LAND & SEA ASPARAGUS • TUNA ROE

ROMBO • FOIE GRAS SCOTTATO • FUNGHI DI STAGIONE •  
LIMONE SAPIDO  
TURBOT • SEARED FOIE GRAS •  
SEASONAL MUSHROOMS • SAVORY LEMON

CONIGLIO & CO. VARIAZIONE DI CONIGLIO IN 4 MODI:  
SELLA RIPIENA • CLUB SANDWICH CON FOIE GRAS E  
"TONNO CONIGLIO" • OLIVA ASCOLANA DI CONIGLIO •  
MACARON CON PÂTÉ DI FEGATINI  
RABBIT & CO. FOUR-DISH MEDLEY:  
STUFFED SADDLE OF RABBIT • CLUB SANDWICH WITH FOIE GRAS AND  
"RABBIT TUNA" • ASCOLANA OLIVE WITH RABBIT FILLING • MACARON  
WITH RABBIT LIVER PÂTÉ

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

€ 100.00  
7 PORTATE / 7 COURSES

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

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6

RESTAURANT

## Antipasti

<b>CARCIOFO • RICOTTA DI BUFALA • CACIO E PEPE • FAVE E PISELLI</b> <i>ARTICHOKE • BUFFALO RICOTTA • CACIO CHEESE AND PEPPER • BROAD BEANS AND PEAS</i>	€ 22.00
<b>4 CARNI 4 MODI 4 GUSTI: TARTARE DI FASSONA CON FUNGHI ENOKI E CAVIALE DI ACCIUGA • GIRELLO DI FASSONA CON SALSICCIA DI BRA CON NOCCIOLE E MAIONESE ACIDA</b> <i>FOUR MEAT MEDLEY: FASSONA TARTARE WITH ENOKI MUSHROOMS AND ANCHOVY CAVIAR • FASSONA ROUND STEAK WITH TUNA FISH SAUCE • FASSONA ROUND STEAK WITH RAW ASPARAGUS • BRA SAUSAGE WITH HAZELNUTS AND MAYONNAISE</i>	€ 26.00
<b>TONNO TONNATO AL TONNO: TONNO IN CRUDITÀ • SARDA MARINATA AL PEPE DI TIMUTH • TONNATA AL KATSUBUSHI</b> <i>TUNA TRIPLET: RAW TUNA • MARINATED SARDINE WITH TIMUTH PEPPER • TUNA SAUCE WITH KATSUBUSHI</i>	€ 26.00
<b>CARPACCIO DI CERNIA • STRACCIATELLA AFFUMICATA • AGRUMI • MANDORLE TOSTATE</b> <i>GROUPER CARPACCIO • SMOKED STRACCIATELLA CHEESE • CITRUS FRUITS • TOASTED ALMONDS</i>	€ 26.00
<b>* TRIBUTO A MONDRIAN: CRUDO DI GAMBERI ROSSI • SALSICCIA COCKTAIL</b> <i>MONDRIAN TRIBUTE: RAW RED SHRIMPS • COCKTAIL SAUCE</i>	€ 28.00
<b>CAPASANTA • VICHYSSEOISE DI PATATE E ACQUA DI PORRO • ASPARAGI • TELLINE DI MARE • CAVIALE</b> <i>SCALLOP • POTATOES &amp; LEEK WATER VICHYSSEOISE • ASPARAGUS • TELLINA CLAMS • CAVIAR</i>	€ 28.00
<b>UOVO IN GABBIA • CREMA DI LATTE E GRANA PADANO • TARTUFO BIANCO E NERO</b> <i>BAKED EGG • CREAM AND GRANA PADANO CHEESE • WHITE AND BLACK TRUFFLE</i>	€ 30.00

## Primi

<b>SPAGHETTINO VERRIGNI • SALSICCIA AI DUE POMODORI • POMODORO COTTO LENTO • BUFALA DRY</b> <i>SPECIAL GOLD SPAGHETTI SELECTION • TWO TOMATO SAUCE • SLOW-COOKED TOMATOES • BUFFALO DRY CHEESE</i>	€ 20.00
<b>PAPPARDELLE "FATTA A MANO" • RAGÙ CON SALSICCIA DI BRA • FUNGHI • PAN GRATTATO TOSTATO</b> <i>HOME-MADE PAPPARDELLE PASTA • BRA SAUSAGE RAGOUT • MUSHROOMS • TOASTED BREAD CRUMBS</i>	€ 24.00
<b>RISOTTO CARNAROLI RISERVA S. MASSIMO • ASPARAGI • RICOTTA AI DUE LATTI • BURRO ALLE MANDORLE AFFUMICATO</b> <i>CARNAROLI RISOTTO • ASPARAGUS • RICOTTA CHEESE • SMOKED ALMOND BUTTER</i>	€ 25.00
<b>GNOCCHI DI GRANO ARSO • RAGÙ DI OCA • CAVOLO NERO • SALSICCIA ROSSINI</b> <i>BAKED WHEAT GNOCCHI • GOOSE RAGOUT • BLACK CABBAGE • ROSSINI SAUCE</i>	€ 27.00
<b>TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL COLTELLO "IN FONDO AL MARE" • RAGÙ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA</b> <i>HOME-MADE TAGLIOLINI • RED FISH, GURNARD AND MULLET RAGOUT</i>	€ 27.00
<b>* RAVIOLI "PIZZICATI" AL NERO • CROSTACEI COTTI E CRUDI • POLVERE DI POMODORO</b> <i>SQUID INK RAVIOLI • RAW AND GRILLED SEAFOOD • TOMATO POWDER</i>	€ 27.00
<b>* CANEDERLI ALL'ASTICE • ZUPPA DI PESCE • ASPARAGI DI MARE E DI TERRA • BOTTARGA DI TONNO</b> <i>LOBSTER CANEDERLI • FISH SOUP • LAND &amp; SEA ASPARAGUS • TUNA ROE</i>	€ 30.00

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6

RESTAURANT

## Secondi

COTOLETTA DI VITELLO IN STILE MILANESE • PATATE PONTENUOVO • POMODORINI • TUBETTO DI MAIONESE "DA NOI IN" <i>MILANESE BREADED VEAL CUTLET • PONTENUOVO POTATOES • CHERRY TOMATOES • "DA NOI IN" MAYONNAISE</i>	€ 30.00
FILETTO DI FASSONA • ASPARAGI SALTATI • PATATE IN DUE CONSISTENZE <i>FASSONA TENDERLOIN • SAUTEED ASPARAGUS • POTATOES</i>	€ 32.00
FILETTO DI TRIGLIA • SCAROLA GRATINATA • CARTOCCIO EDIBILE • SALS <i>MULLET FILET • ESCAROLE AU GRATIN • EDIBLE RICE PAPER • SAUCE</i>	€ 33.00
CONIGLIO & CO. VARIAZIONE DI CONIGLIO IN 4 MODI: SELLA RIPIENA • CLUB SANDWICH CON FOIE GRAS E "TONNO CONIGLIO" • OLIVA ASCOLANA DI CONIGLIO • MACARON CON PÂTÉ DI FEGATINI <i>RABBIT &amp; CO. FOUR-DISH MEDLEY: STUFFED SADDLE OF RABBIT • CLUB SANDWICH WITH FOIE GRAS AND "RABBIT TUNA" • ASCOLANA OLIVE WITH RABBIT FILLING • MACARON WITH RABBIT LIVER PÂTÉ</i>	€ 35.00
ROMBO • FOIE GRAS SCOTTATO • FUNGHI DI STAGIONE • LIMONE SAPIDO <i>TURBOT • SEARED FOIE GRAS • SEASONAL MUSHROOMS • SAVORY LEMON</i>	€ 35.00
CAPASANTA SCOTTATA • FIORE DI ZUCCA RIPIENO • RICOTTA • CARCIOFO AFFUMICATO <i>SEARED SCALLOP • FILLED PUMPKIN FLOWER • RICOTTA CHEESE • SMOKED ARTICHOKE</i>	€ 35.00

## Dessert

TIRAMISÙ... DI UN ALTRO PIANETA <i>TIRAMISÙ... FROM ANOTHER PLANET</i>	€ 13.00
MOTTARELLO SCARTA E MANGIA: CROCCANTE DI FROLLA AL PISTACCHIO • GRANITA ALLA MENTA • DULCE DE LECHE <i>CRISPY DELIGHT: CRISPY PASTRY WITH PISTACHIO • MINT GRANITA • DULCE DE LECHE</i>	€ 13.00
TARTELLETTA • PASTEIS DE NATA • BANANA CAMELLATA • GELATO AL COCCO <i>PASTRY TARTLET • PASTEIS DE NATA • CAMELLATED BANANA • COCONUT ICE-CREAM</i>	€ 13.00
AGRUMANGO: ZUPPETTA DI ARANCIA E MANGO • SORBETTO DI MANDARINO E MANGO <i>TANGERINE AND MANGO DELIGHT: ORANGE AND MANGO SOUP • TANGERINE AND MANGO SORBET</i>	€ 13.00
PASTIERA • ORO • FIORI <i>NEAPOLITAN PASTIERA CAKE</i>	€ 13.00

## Il nostro Olio

L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE CHE DEGUSTATE AL TAVOLO PROVIENE DALLO SPLENDOLO 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

## Vini al Calice e Bar

### VINO SELEZIONE DEL GIORNO *DAILY WINE SELECTION*

€ S.Q.

#### BOLLICINE *SPARKLING*

PROSECCO DI VALDOBBIADONE • DOCG SUPERIORE • JEIO (VENETO)	€ 8.00
MAXIMUM BRUT • TRENTO DOC • FERRARI (TRENTINO ALTO ADIGE)	€ 10.00
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
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
BRENTINO • MERLOT, CABERNET SAUVIGNON • MACULAN (VENETO)	€ 8.00
ORTO DELLE MONACHE • MORELLINO DI SCANSANO RISERVA • ARGENTAIA (TOSCANA)	€ 10.00

ACQUA 0,75 L  
*WATER 0,75 LT*

€ 5.00

CAFFÈ ESPRESSO  
*ESPRESSO*

€ 4.00

COPERTO  
*COVER CHARGE*

€ 4.00

### DA NOI IN VIA FORCELLA 6

ALL'INTERNO DI MAGNA PARS SUITES MILANO, IL PRIMO HOTEL À PARFUM CINQUE STELLE, DISTILLATO DI ECCELLENZA ITALIANA. IL GUSTO DELL'ACCOGLIENZA ED IL PIACERE DEL BELLO COME IN UN ELEGANTE CASA ITALIANA, COSTRUITA SULLE FONDAMENTA DI UNA FABBRICA DI PROFUMI.

I SUOI INGREDIENTI OLFATTIVI, I LEGNI, I FIORI, I FRUTTI, UN GIARDINO SEGRETO. CAMINI PER SCALDARE CORPO E PENSIERI, LIBRI ANTICHI DA SFOGLIARE, FRAGRANZE ACCOSTATE CON MAESTRIA. LA CUCINA A VISTA INTERAMENTE IN ACCIAIO DOVE LA TRADIZIONE ITALIANA SI FONDE CON RICERCA E CREATIVITÀ. MATERIE PRIME DI ALTISSIMA QUALITÀ E PRODOTTI STAGIONALI TRASFORMATI PER VOI IN UNA STRAORDINARIA ESPERIENZA SENSORIALE.

### DA NOI IN VIA FORCELLA 6

AT MAGNA PARS SUITES MILANO, THE FIRST FIVE-STAR HOTEL À PARFUM, DISTILLATE OF ITALIAN EXCELLENCE. TASTE OF HOSPITALITY AND LOVE FOR BEAUTY AS IN A STYLISH ITALIAN HOUSE, BUILT ON THE FOUNDATIONS OF A PERFUME FACTORY.

ITS OLFACTIVE INGREDIENTS, THE WOODS, THE FLOWERS, THE FRUITS, A SECRET GARDEN. FIREPLACES TO WARM BODY AND THOUGHTS, OLD BOOKS TO LEAF THROUGH, FRAGRANCES SELECTED WITH SKILL. AN ALL-STEEL OPEN KITCHEN WHERE ITALIAN TRADITION BLENDS WITH RESEARCH AND CREATIVITY. HIGH QUALITY RAW MATERIALS AND SEASONAL PRODUCTS TRANSFORMED FOR YOU INTO AN EXTRAORDINARY SENSORY EXPERIENCE.

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.