

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6

RESTAURANT

Lunch Menu

	DA NOI IN <i>Special of the Day</i>	€ 17,00
	SALMONE, TONNO E SPADA AFFUMICATI IN CASA • INTINGOLO DI POMODORI • BASILICO • ACETO BALSAMICO <i>HOME-SMOKED SALMON, TUNA AND SWORDFISH • TOMATOES • BASIL • BALSAMIC VINEGAR</i>	€ 19,00
	CARPACCIO DI CERNIA • STRACCIATELLA AFFUMICATA • AGRUMI E MANDORLE <i>GROUPE CARPACCIO • SMOKED BURRATA CHEESE • CITRUS AND ALMOND</i>	€ 23,00
	CARPACCIO DI CARNE SALADA • MISTICANZA • SCAGLIE DI PECORINO <i>ITALIAN CARPACCIO • MIXED GREEN SALAD • PECORINO CHEESE FLAKES</i>	€ 18,00
	VITELLA FASSONA COTTA ROSA • SALSA TONNATA • FRUTTO DEL CAPPERO <i>MEDIUM RARE SLICED FASSONA VEAL • TUNA FISH SAUCE • CAPER FRUITS</i>	€ 22,00
	UOVO IN GABBIA • CREMA DI LATTE E GRANA PADANO • TARTUFO BIANCO E NERO <i>CAGED EGG • MILK AND GRANA PADANO CREAM • WHITE AND BLACK TRUFFLE</i>	€ 28,00
	INSALATA DI POLLO E VERDURE GRIGLIATI • TOMA BERGERA • VINAIGRETTE ALL'ACETO BALSAMICO <i>GRILLED CHICKEN AND VEGETABLE SALAD • BERGERA TOMA CHEESE • BALSAMIC VINAIGRETTE</i>	€ 16,00
	TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL COLTELLO "IN FONDO AL MARE" • RAGÙ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA <i>HOME-MADE TAGLIOLINI • RED FISH, GURNARD AND MULLET RAGOUT</i>	€ 20,00
	ORECCHIETTE DI SEMOLA • VONGOLE • ZUCCHINE <i>ORECCHIETTE PASTA • CLAMS • ZUCCHINI</i>	€ 16,00
	MACCHERONCINI FRESCHI • RAGÙ DI VITELLO • ERBE AROMATICHE <i>HOME-MADE SMALL MACCHERONI • VEAL RAGOUT • AROMATIC HERBS</i>	€ 16,00
	GNOCCHETTI DI PATATE • FUNGHI • RAGÙ DI FARAONA AL TIMO FRESCO <i>HOME-MADE SMALL POTATOES GNOCCHI • MUSHROOMS • GUINEA FOWL RAGOUT WITH FRESH THYME</i>	€ 20,00
	SPAGHETTORO VERRIGNI AI DUE POMODORI • OLIO AL BASILICO <i>SPECIAL GOLD SPAGHETTI SELECTION WITH VARIETY OF TWO TOMATOES • BASIL OIL</i>	€ 18,00
	CREMA DI VERDURE DEL GIORNO • CROSTINI VEGETALI <i>DAILY VEGETABLE CREAM • VEGETABLE CROUTONS</i>	€ 15,00
	MERLUZZO NERO MARINATO • ZUCCHINE SALTATE • SALSA AL MISO AGRUMATA <i>MARINATED BLACK COD • SAUTEED ZUCCHINI • CITRUS AND MISO SAUCE</i>	€ 30,00
	FILETTO DI BRANZINO ALLA PIASTRA • VERDURE SALTATE • TAPENADE DI OLIVE <i>GRILLED SEA BASS FILLET • SAUTEED VEGETABLES • OLIVE TAPENADE</i>	€ 19,00
	FILETTO DI FASSONA • SOFFICE DI PATATE • FUNGHI SALTATI • OLIO DI ERBE AROMATICHE <i>FASSONA TENDERLOIN • SOFT POTATOES • SAUTEED MUSHROOMS • AROMATIC HERBS EVO OIL</i>	€ 27,00
	PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA • RISO BASMATI • SALSA AL CURRY <i>GRILLED CHICKEN BREAST • BASMATI RICE • CURRY SAUCE</i>	€ 18,00
	WOK DI VERDURE • GERMOGLI DI SOIA • SESAMO BIANCO E NERO <i>VEGETABLE WOK • BEAN SPROUTS • WHITE AND BLACK SESAME</i>	€ 14,00

Dessert

	PANNA COTTA ALLA VANIGLIA • COULIS DI FRAGOLE <i>VANILLA PANNA COTTA • STRAWBERRY COULIS</i>	€ 7,00
	TIRAMISÙ	€ 7,00
	BROWNIE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE <i>CHOCOLATE AND HAZELNUTS BROWNIE</i>	€ 7,00
	MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA <i>FRESH FRUIT SALAD</i>	€ 6,00
	SORBETTI DI FRUTTA <i>FRUIT SORBETS</i>	€ 6,00

 DA NOI IN Specials

at
HOTEL
MAGNA PARS
SUITES MILANO
★ ★ ★ ★ ★

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

Gourmet

A scelta tra *Choice between*



CRUDO DI RICCIOLA • BRUNOISE DI VERDURE • GRANA PADANO LIQUIDO • PERLAGE DI TARTUFO NERO
RAW AMBERJACK • VEGETABLES BRUNOISE • LIQUID GRANA PADANO • BLACK TRUFFLE PERLAGE

O OR

CARPACCIO DI CERNIA • STRACCIATELLA AFFUMICATA • AGRUMI E MANDORLE
GROUPEL CARPACCIO • SMOKED BURRATA CHEESE • CITRUS AND ALMOND

A scelta tra *Choice between*



TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL COLTELLO "IN FONDO AL MARE" • RAGÚ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA
HOME-MADE TAGLIOLINI • RED FISH, GURNARD AND MULLET RAGOUT

O OR

DENTICE GRIGLIATO • INTINGOLO DI DATTERINI E ASPARAGI
GRILLED SNAPPER • DATTERINI TOMATOES AND ASPARAGUS SAUCE

TIRAMISÙ
TIRAMISÙ

€ 45,00

Vegetarian

MINI INSALATA MISTA
MINI MIXED SALAD

A scelta tra *Choice between*

CREMA DI VERDURE DEL GIORNO • CROSTINI VEGETALI
DAILY VEGETABLE CREAM • VEGETABLE CROUTONS

O OR

WOK DI VERDURE • GERMOGLI DI SOIA • SESAMO BIANCO E NERO
VEGETABLE WOK • BEAN SPROUTS • WHITE AND BLACK SESAME

CENTRIFUGA DETOX o SPREMITA D'ARANCIA
DETOX SMOOTHIE OR FRESH ORANGE JUICE

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
FRESH FRUITS SALAD

€ 22,00

at

HOTEL
MAGNA PARS
SUITES MILANO
★ ★ ★ ★ ★

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6

RESTAURANT

Business

A scelta tra *Choice between*

DA NOI IN *Special of the Day*

O OR

INSALATA DI POLLO E VERDURE GRIGLIATI • TOMA BERGERA • VINAIGRETTE ALL'ACETO BALSAMICO
GRILLED CHICKEN AND VEGETABLE SALAD • BERGERA TOMA CHEESE • BALSAMIC VINAIGRETTE

O OR

MACCHERONCINI FRESCHI • RAGÙ DI VITELLO • ERBE AROMATICHE
HOME-MADE SMALL MACCHERONI • VEAL RAGOUT • AROMATIC HERBS

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA o DESSERT DEL GIORNO

FRESH FRUIT SALAD or DESSERT OF THE DAY

€ 17,00

Healthy

WOK DI VERDURE
VEGETABLES WOK

A scelta tra *Choice between*

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA • RISO BASMATI • SALSA AL CURRY
GRILLED CHICKEN BREAST • BASMATI RICE • CURRY SAUCE

O OR

FILETTO DI BRANZINO ALLA PIASTRA • VERDURE SALTATE • TAPENADE DI OLIVE
GRILLED SEA BASS FILLET • SAUTEED VEGETABLES • OLIVE TAPENADE

CENTRIFUGA DETOX o SPREMITA D'ARANCIA

DETOX SMOOTHIE or FRESH ORANGE JUICE

€ 22,00

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, MORAILOLO 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, MORAILOLO 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.

at

HOTEL
MAGNA PARS
SUITES MILANO
★ ★ ★ ★ ★

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6

RESTAURANT

Vini al Calice

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 • LAURENT-PERRIER (FRANCIA)	€ 16,00

BIANCHI *WHITE*

BALBINO • VERMENTINO • TERENCEI (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

Centrifughe

CENTRIFUGHE *SMOOTHIES*

DETOX: MELA • ANANAS • SEDANO • ZENZERO APPLE • PINEAPPLE • CELERY • GINGER	€ 7,00
ACE: ARANCIA • CAROTA • LIMONE ORANGE • CARROT • LEMON	
ENERGETICA: BANANA • ARANCIA • FRAGOLE BANANA • ORANGE • STRAWBERRY	

Bar

ACQUA 0,75 LT WATER 0,75 LT	€ 3,50
BIBITE <i>SOFT DRINKS</i>	€ 5,00
SPREMUTA DI ARANCE <i>FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE</i>	€ 5,00
BIRRA IN BOTTIGLIA <i>BOTTLED BEER</i>	€ 6,00
CAFFÈ ESPRESSO LAVAZZA <i>ESPRESSO LAVAZZA</i>	€ 2,00
CAFFÈ AMERICANO <i>AMERICAN COFFEE</i>	€ 3,00
SELEZIONE DI TÈ E TISANE <i>SELECTION OF TEAS AND INFUSIONS</i>	€ 4,00
CAPPUCCINO	€ 4,00

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.

at
HOTEL
MAGNA PARS
SUITES MILANO
★ ★ ★ ★ ★