

DA NOI IN

RISTORANTE

Menu

ANTIPASTI STARTERS

◆ UOVO IN GABBIA DA NOI IN , CREMA DI LATTE, GRANA PADANO, TARTUFO BIANCO E NERO DA NOI IN BAKED EGG, CREAM AND GRANA PADANO CHEESE, WHITE AND BLACK TRUFFLES	VEGETARIANO / VEGETARIAN	€ 30.00
CRUDO DI GAMBERI ROSSI*, NECTARINE, MANDORLE E SALSA ROSA RAW RED PRAWNS*, NECTARINE, ALMOND AND PINK SAUCE		€ 28.00
CARPACCIO DI TONNO, DRESSING ALL'ORIENTALE, MELANZANA AL FORNO, BURRATA, POMODORO CONFIT E BASILICO TUNA CARPACCIO, ORIENTAL STYLE DRESSING, BAKED AUBERGINES, BURRATA CHEESE, CONFIT TOMATOES AND BASIL		€ 28.00
CULATELLO DI ZIBELLO CON GIARDINIERA DI VERDURE E GNOCCO FRITTO CULATELLO DI ZIBELLO WITH FRIED DUMPLING AND PICKLED VEGETABLES		€ 25.00
MAGATELLO DI VITELLO COTTO AL ROSA CON SALSA TONNATA, CAPPERI E UOVA DI QUAGLIA EYE OF ROUND ROAST WITH TUNA FISH SAUCE, CAPERS AND QUAIL EGG		€ 24.00

PRIMI FIRST COURSES

◆ TAGLIOLINI IN FONDO AL MARE DA NOI IN CON PASTA FATTA IN CASA E RAGÙ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA DA NOI IN HOME MADE TAGLIOLINI, REDFISH, GURNARD AND MULLET RAGOUT		€ 27.00
SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA FELICETTI CON VONGOLE, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E BOTTARGA SQUID-INK SPAGHETTI WITH CLAMS, GARLIC, OIL, CHILLI PEPPER AND BOTTARGA		€ 25.00
RISOTTO AL LIMONE DI AMALFI, BASILICO, CAPESANTE* SCOTTATE LEGGERMENTE AFFUMICATE E COLATURA DI ALICI RISOTTO AT AMALFI LEMON, BASIL, SEARED SCALLOPS* SLIGHTLY SMOKY AND ANCHOVIES OIL		€ 24.00
RISOTTO ALLA MILANESE CON PISTILLI DI ZAFFERANO E RISTRETTO DI VITELLO RISOTTO MILANESE STYLE WITH SAFFRON PISTILS AND VEAL JUS		€ 20.00
SPAGHETTONI AI TRE POMODORI (POMODORO GIALLO, DATTERINO E DI CORBARA), BASILICO, ORIGANO THREE-TOMATO SPAGHETTI (YELLOW, PLUM AND CORBARA TOMATOES), BASIL, OREGANO	VEGETARIANO / VEGETARIAN	€ 20.00
MINISTRONE TIEPIDO DI VERDURE ALLA MILANESE VEGETABLE SOUP MILANESE STYLE WITH RICE	VEGETARIANO / VEGETARIAN	€ 18.00

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

FILETTO DI PESCE SPADA CON GUAZZETTO DI CALAMARI, VONGOLE, COZZE, ACQUA DI OLIVE E CAROTE ALLO ZENZERO SWORDFISH'S FILLET WITH CALAMARI, CLAMS, MUSSELS, OLIVES WATER AND GINGER CARROTS	€ 34.00
FRITTURA DI GAMBERI*, CALAMARI, FIORI DI ZUCCA E VERDURE IN PASTELLA CON MAIONESE AGLI AGRUMI FRIED PRAWNS*, CALAMARI, PUMPKIN FLOWER AND VEGETABLES WITH CITRUS MAYONNAISE	€ 32.00
COTTO E CRUDO DI OMBRINA BOCCADORO, FINOCCHI AL FORNO, MELONE E CREMA DI PISELLI MEAGRE COOKED AND RAW, BAKED FENNEL, MELON AND PEAS CREAM	€ 32.00
FILETTO DI MANZO CON SCALOPPA DI FOIE GRAS, TARTUFO ESTIVO, RISTRETTO AL MARSALA, MILLEFOGLIE DI PATATE AL LATTE E SPINACINI SALTATI BEEF FILLET WITH FOIE GRAS ESCALOPE, BLACK TRUFFLE, MARSALA WINE JUS, POTATOES MILLE-FEUILLE WITH CREAM AND SPINACH	€ 38.00
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON INSALATINA DI MISTICANZE E POMODORI CANDITI E PATATE AL FORNO VEAL CHOPS MILANESE STYLE WITH SALAD, CONFIT TOMATOES AND BAKED POTATOES	€ 35.00

DOLCI DESSERTS

◆ GELATO DA NOI IN (CREMA, CIOCCOLATO, ZABAGLIONE) DA NOI IN HOME MADE ICE CREAM (VANILLA, CHOCOLATE, ZABAIONE)	€ 12.00
◆ TIRAMISÙ DA NOI IN, SFERA DI CIOCCOLATO, ORO, SPUMA DI MASCARPONE, SAVOIARDI FATTI IN CASA E CAFFÈ DA NOI IN TIRAMISÙ, CHOCOLATE SPHERE, GOLD FLAKES, MASCARPONE MOUSSE, SAVOIARDI BISCUITS AND COFFEE	€ 14.00
SFOGLIATINA CROCCANTE CON MOUSSE AL GIANDUJA E LAMPONI CRUNCHY PUFF PASTRY WITH GIANDUJA CHOCOLATE AND RASPBERRIES	€ 14.00
CRÈME BRÛLÉE ALLA LAVANDA CON FRUTTI DI BOSCO, SORBETTO ALLE FRAGOLINE E MERINGHE LAVENDER CRÈME BRÛLÉE WITH WILD BERRIES, STRAWBERRIES SORBET AND MERINGUE	€ 14.00
BABÀ AL RUM CON CREAM CHANTILLY ALLA VANIGLIA BOURBON E FICHI BABÀ AT RHUM WITH VANILLA CHANTILLY CREAM AND FIGS	€ 14.00

IL NOSTRO OLIO OUR OIL

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, MORAIOLO E LECCINO, RIGOROSAMENTE RACCOLTE A MANO E FRANTE ENTRO VENTIQUEATTRO 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 ISAPORI 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, MORAIOLO 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.

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.