

# DA NOI IN

RISTORANTE

## Menu

### ANTIPASTI STARTERS

◆ UOVO IN GABBIA <b>DA NOI IN</b> , CREMA DI LATTE, GRANA PADANO, TARTUFO BIANCO E NERO <b>DA NOI IN</b> BAKED EGG, CREAM AND GRANA PADANO CHEESE, WHITE AND BLACK TRUFFLES	VEGETARIANO / VEGETARIAN	€ 30.00
CRUDO BATTUTO DI GAMBERI ROSSI*, LAMPONI, ASPARAGI COTTI E CRUDI E SALSA ROSA RED PRAWNS* TARTARE, RASPBERRIES, ASPARAGUS 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
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
CULATELLO DI ZIBELLO CON GIARDINIERA DI VERDURE E GNOCCO FRITTO CULATELLO DI ZIBELLO WITH FRIED DUMPLING AND PICKLED VEGETABLES		€ 25.00

### PRIMI FIRST COURSES

◆ TAGLIOLINI IN FONDO AL MARE <b>DA NOI IN</b> CON PASTA FATTA IN CASA E RAGÙ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA <b>DA NOI IN</b> HOME MADE TAGLIOLINI, REDFISH, GURNARD AND MULLET RAGOUT		€ 27.00
RISOTTO AGLI ASPARAGI E LIMONE CON CAPESANTE* SCOTTATE E AFFUMICATE ASPARAGUS AND LEMON RISOTTO WITH SEARED SMOKED SCALLOPS*		€ 26.00
SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA FELICETTI CON VONGOLE, CIPOLLOTTO LEGGERMENTE PICCANTE, BOTTARGA E LIME SQUID-INK SPAGHETTI WITH CLAMS, SPRING ONION, CHILI PEPPER, LEMON AND BOTTARGA		€ 25.00
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 DI VERDURE ALLA MILANESE VEGETABLE SOUP MILANESE STYLE WITH RICE	VEGETARIANO / VEGETARIAN	€ 18.00

PRENOTAZIONE COME PREVISTO DAL DECRETO DEL 21/04/2021

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 VARIAZIONE DI ASPARAGI E SALSA MONTATA ALL'UOVO SWORDFISH FILLET WITH ASPARAGUS AND EGG SAUCE	€ 34.00
FRITTURA DI GAMBERI*, CALAMARI, FIORI DI ZUCCA E MAIONESE AL BASILICO FRIED PRAWNS*, CALAMARI AND PUMPKIN FLOWER WITH BASIL MAYONNAISE	€ 32.00
PESCATO DEL GIORNO SU GUAZZETTO DI FRUTTI DI MARE, PISELLI NOVELLI, MAGGIORANA E TORTINO DI PATATE ALLA LIGURE FISH OF THE DAY WITH SEAFOOD SAUCE, PEAS, MARJORAMA AND POTATOES PIE	€ 32.00
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
FILETTO DI MANZO AL MARSALA, TARTUFO NERO, BOUQUET DI VERDURE GLASSATE AL TIMO E MILLEFOLIE DI PATATE ALLA CREMA DI LATTE BEEF FILLET IN MARSALA WINE, BLACK TRUFFLE, THYME GLAZED VEGETABLES AND POTATOES MILLE-FEUILLE WITH CREAM	€ 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 GIANDUIA E LAMPONI CRUNCHY PUFF PASTRY WITH GIANDUIA CHOCOLATE AND RASPBERRIES	€ 14.00
CRÈME BRÛLÉ ALLA LAVANDA CON SORBETTO ALLA PESCA E MERINGHE LAVENDER CRÈME BRÛLÉE WITH PEACH SORBET AND MERINGUE	€ 14.00
CIOCCOLATO FONDENTE E FRAGOLE DARK CHOCOLATE AND STRAWBERRIES	€ 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, MORAILO 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, 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.

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.