

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6

RESTAURANT

Lunch Menu

| | |
|---|---------|
| "IL PIATTO SPECIALE DA NOI IN BUSINESS" * <i>"DAY SPECIAL DA NOI IN BUSINESS"</i> | € 17.00 |
| "IL PIATTO SPECIALE DA NOI IN GOURMET" * <i>"DAY SPECIAL DA NOI IN GOURMET"</i> | € 25.00 |
| PARMIGIANA ESTIVA: MELANZANE GRIGLIATE • BUFALA AFFUMICATA • POMODORINI <i>AUBERGINE PARMIGIANA: GRILLED AUBERGINES • SMOKED BUFALA CHEESE • CHERRY TOMATOES</i> | € 18.00 |
| CAESAR SALAD: POLLO GRIGLIATO • CROSTINI DORATI • GRANA PADANO • MAIS • OLIVE • DRESSING "DA NOI IN" <i>CAESAR SALAD: GRILLED CHICKEN • GOLDEN CROUTONS • GRANA PADANO CHEESE • CORN • OLIVES • DA NOI IN DRESSING</i> | € 19.00 |
| GIRELLO DI FASSONA COTTO ROSA • SALSA TONNATA • CAPPERI <i>MEDIUM RARE FASSONA ROUND STEAK • TUNA SAUCE • CAPER BERRIES</i> | € 19.00 |
| SALMONE AFFUMICATO IN CASA • PANZANELLA • FINOCCHIO • ARANCIA <i>HOME-SMOKED SALMON • PANZANELLA SALAD • FENNEL • ORANGE SLICES</i> | € 19.00 |
| POLPO • CARASAU • PATATE • POMODORO • OLIVE * <i>OCTOPUS • CARASAU BREAD • POTATOES • TOMATOES • OLIVES</i> | € 20.00 |
| CARPACCIO DI CERNIA • STRACCIATELLA AFFUMICATA • AGRUMI • MANDORLE TOSTATE <i>GROUPE CARPACCIO • SMOKED STRACCIATELLA CHEESE • CITRUS FRUITS • TOASTED ALMONDS</i> | € 26.00 |
| GARGANELLI "ALLA GRICIA" • POMODORINO • PECORINO ROMANO * <i>GARGANELLI PASTA WITH BACON • CHERRY TOMATOES • PECORINO CHEESE</i> | € 17.00 |
| PAPPARDELLE • GAMBERI • ZAFFERANO • ZUCCHINE * <i>PAPPARDELLE PASTA • SHRIMPS • SAFFRON • ZUCCHINI</i> | € 18.00 |
| TROFIE • PESTO DI BASILICO • PINOLI • CREMA DI BUFALA AFFUMICATA * <i>TROFIE PASTA • BASIL PESTO SAUCE • PINE NUTS • SMOKED BUFALA CHEESE SAUCE</i> | € 18.00 |
| SPAGHETTORO VERRIGNI • SALSA AI DUE POMODORI • POMODORO COTTO LENTO • BUFALA DRY <i>SPECIAL GOLD SPAGHETTI SELECTION • TWO TOMATO SAUCE • SLOW-COOKED TOMATOES • BUFFALO DRY CHEESE</i> | € 20.00 |
| TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL COLTELLO "IN FONDO AL MARE" • RAGÙ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA CON POMODORINO FRESCO <i>HOME-MADE TAGLIOLINI • RED FISH, GURNARD AND MULLET RAGOUT WITH FRESH TOMATOES</i> | € 27.00 |
| WOK DI RISO ALLA CANTONESE • EDAMAME • ALGA NORI • GAMBERI * <i>CANTONESE RICE WOK • EDAMAME • NORI SEAWEED • SHRIMPS</i> | € 19.00 |
| FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA • INTINGOLO MEDITERRANEO • PATATE <i>SEA BASS FILET • MEDITERRANEAN SAUCE • POTATOES</i> | € 20.00 |
| PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA • SALSA YAKITORI • SESAMO • VERDURE • RISO ROSSO <i>GRILLED CHICKEN BREAST • YAKITORI SAUCE • SESAM SEEDS • VEGETABLES • RED RICE</i> | € 20.00 |
| FILETTO DI MANZO FASSONA • ASPARAGI SALTATI • PATATE IN DUE MODI <i>FASSONA TENDERLOIN • SAUTEED ASPARAGUS • POTATOES</i> | € 32.00 |
| ROMBO • FOIE GRAS SCOTTATO • FUNGHI DI STAGIONE • LIMONE SAPIDO * <i>TURBOT • SEARED FOIE GRAS • SEASONAL MUSHROOMS • SAVORY LEMON</i> | € 35.00 |

Dessert

| | |
|---|--------|
| SEMIFREDDO AL LATTE • FROLLA AL GRANO SARACENO • ZUPPETTA DI FRUTTI ROSSI <i>MILK SEMIFREDDO • BUCKWHEAT PASTRY • RED FRUIT SAUCE</i> | € 7.00 |
| BROWNIE • NOCCIOLA • MOUSSE ALLA GIANDUIA <i>BROWNIE • HAZELNUTS • GIANDUIA MOUSSE</i> | € 7.00 |
| MINITIRAMISÙ | € 7.00 |
| MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA <i>FRESH FRUIT SALAD</i> | € 7.00 |
| MACEDONIA DI FRUTTI DI BOSCO <i>FRESH RED FRUIT SALAD</i> | € 8.00 |
| SORBETTI O GELATI <i>FRUIT SORBETS OR ICE-CREAM</i> | € 6.00 |

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

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6

RESTAURANT

Gourmet

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

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

A scelta tra Choice between

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

OR

FILETTO DI MANZO FASSONA • ASPARAGI SALTATI • PATATE IN DUE MODI
FASSONA TENDERLOIN • SAUTEED ASPARAGUS • POTATOES

AGRUMANGO

TANGERINE AND MANGO DELIGHT

€ 45.00

Healthy

A scelta tra Choice between

FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA • INTINGOLO MEDITERRANEO • PATATE
SEA BASS FILET • MEDITERRANEAN SAUCE • POTATOES

OR

PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA • SALSA YAKITORI • SESAMO • VERDURE • RISO ROSSO
GRILLED CHICKEN BREAST • YAKITORI SAUCE • SESAM SEEDS • VEGETABLES • RED RICE

CENTRIFUGA DETOX o SPREMITA D'ARANCIA

DETOX SMOOTHIE or FRESH ORANGE JUICE

€ 22.00

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6

RESTAURANT

Business

A scelta tra *Choice between*

DA NOI IN *Business*

O OR

PARMIGIANA ESTIVA • MELANZANE GRIGLIATE • BUFALA AFFUMICATA • POMODORINI
AUBERGINE PARMIGIANA: GRILLED AUBERGINES • SMOKED BUFALA CHEESE • CHERRY TOMATOES

GARGANELLI "ALLA GRICIA" • POMODORINO • PECORINO ROMANO*
GARGANELLI PASTA WITH BACON • CHERRY TOMATOES • PECORINO CHEESE

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
FRESH FRUIT SALAD

€ 17.00

Fusion

MINI WOK DI VERDURE
VEGETABLE MINI WOK

WOK DI RISO ALLA CANTONESE • EDAMAME • ALGA NORI • GAMBERI*
CANTONESE RICE WOK • EDAMAME • NORI SEAWEED • SHRIMPS

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
FRESH FRUITS SALAD

€ 22.00

Il nostro Olio

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

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 • TEREZI (TOSCANA) | € 8.00 |
| SHARIS • CHARDONNAY, RIBOLLA GIALLA • L. FELLUGA (FRIULI) | € 8.00 |
| BIDIBI • 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 |

Centrifughe

CENTRIFUGHE *SMOOTHIES*

| | |
|--|--------|
| DETOX: MELA • ANANAS • SEDANO • ZENZERO <i>APPLE</i> • PINEAPPLE • CELERY • GINGER | € 7.00 |
| ACE: ARANCIA • CAROTA • LIMONE <i>ORANGE</i> • CARROT • LEMON | |
| ENERGETICA: BANANA • ARANCIA • FRAGOLE <i>BANANA</i> • ORANGE • STRAWBERRY | |

Bar

| | |
|---|--------|
| ACQUA 0,75 LT <i>WATER 0,75 LT</i> | € 4.00 |
| BIBITE <i>SOFT DRINKS</i> | € 5.00 |
| SPREMITA DI ARANCE <i>FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE</i> | € 5.00 |
| BIRRA IN BOTTIGLIA <i>BOTTLED BEER</i> | € 8.00 |
| 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.