

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
FARRO SALTATO • VERDURE DI STAGIONE • TOMA • POLLO • NOCI <i>SAUTEED SPELT • SEASONAL VEGETABLES • TOMA CHEESE • CHICKEN • WALNUTS</i>	€ 18.00
AFFUMICATI IN CASA: TONNO, SPADA, SALMONE • INTINGOLO DI POMODORO • CROSTONI DI PANE • BURRATA <i>HOME-SMOKED TUNA, SWORDFISH AND SALMON • TOMATO SAUCE • CROUTONS • BURRATA CHEESE</i>	€ 20.00
INSALATA DI SALMONE AFFUMICATO • OLIVE NERE • GUACAMOLE • CROSTINI • CREMA DI FORMAGGIO ALL'ERBA CIPOLLINA <i>SMOKED SALMON SALAD • BLACK OLIVES • GUACAMOLE • CROUTONS • CHIVE CHEESE CREAM</i>	€ 21.00
TARTARE DI TONNO • SALSА PONZU • SESAMO • SONGINO • GRANA PADANO <i>TUNA TARTARE • PONZU SAUCE • SESAME • VALERIAN SALAD • GRANA PADANO CHEESE</i>	€ 22.00
CARCIOFO RIPIENO • RICOTTA VACCINA • CACIO E PEPE • ZUCCA <i>STUFFED ARTICHOKE • RICOTTA CHEESE • PEPPER • PUMPKIN</i>	€ 22.00
UOVO IN GABBIA • CREMA DI LATTE E GRANA PADANO • TARTUFO BIANCO E NERO <i>BAKED EGG • CREAM AND GRANA PADANO CHEESE • WHITE AND BLACK TRUFFLE</i>	€ 30.00
SPAGHETTONE "BASSOLASCO" DI GRANO DURO • 3 POMODORI 3 COTTURE • BASILICO • ORIGANO <i>"BASSOLASCO" SPAGHETTI SELECTION • VARIETY OF THREE TOMATOES IN DIFFERENT TEXTURES • BASIL • ORIGAN</i>	€ 20.00
PENNETTE INTEGRALI • PUTTANESCA DI TONNO • OLIVE E ZUCCHINE ALLA SCAPECE <i>WHOLEMEAL PASTA • TUNA PUTTANESCA SAUCE • OLIVES • ZUCCHINI</i>	€ 16.00
RAVIOLO DI ZUCCA E CARDONCELLI • FONDUTA AL BURRO E FORMAGGIO <i>PUMPKIN AND MUSHROOMS RAVIOLI • BUTTER AND CHEESE FONDUE</i>	€ 17.00
CALAMARATA CACIO E PEPE • GUANCIALE CROCCANTE <i>CALAMARATA PASTA WITH CACIO CHEESE AND PEPPER • CRISP PORK CHEEK</i>	€ 17.00
ORECCHIETTE DI SEMOLA • SALSА ALLA NORMA • CACIOCAVALLO AFFUMICATO <i>SEMOLINA ORECCHIETTE PASTA • NORMA SAUCE • SMOKED CACIOCAVALLO CHEESE</i>	€ 17.00
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 INTEGRALE • VERDURE • SOIA • SESAMO <i>BROWN RICE WOK • VEGETABLES • SOY • SESAME</i>	€ 14.00
GUANCIA DI MANZO BRASATA • SALSА ALLA CACCIATORA <i>BRAISED BEEF CHEEK • CACCIATORE SAUCE</i>	€ 18.00
SALMONE ALLA PLANCIA • SALSА AL CURRY • BULGUR E VERDURE • SALSА PONZU <i>GRILLED SALMON • CURRY SAUCE • BULGUR AND VEGETABLES • PONZU SAUCE</i>	€ 19.00
FILETTO DI FASSONA • VERZE GRATINATE • PATATE SALTATE <i>FASSONA TENDERLOIN • GRATIN SAVOY CABBAGE • SAUTEED 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

CHEESECAKE ALLA VANIGLIA E FRUTTI DI BOSCO <i>VANILLA AND RED FRUIT CHEESECAKE</i>	€ 7.00
MINITIRAMISÙ	€ 7.00
CARPACCIO DI ANANAS • SORBETTO ALLA ALOE VERA • TERRA DI CIOCCOLATO PINEAPPLE • ALOE VERA SORBET • CHOCOLATE	€ 7.00
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA <i>FRESH FRUIT SALAD</i>	€ 6.00
SORBETTI <i>SORBETS</i>	€ 6.00

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

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6

RESTAURANT

Gourmet

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

A scelta tra Choice between

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

OR

CARCIOFO RIPIENO • RICOTTA VACCINA • CACIO E PEPE • ZUCCA
STUFFED ARTICHOKE • RICOTTA CHEESE • PEPPER • PUMPKIN

FILETTO DI FASSONA • VERZE GRATINATE • PATATE SALTATE
FASSONA TENDERLOIN • GRATIN SAVOY CABBAGE • SAUTEED POTATOES

AGRUMANGO: ZUPPETTA DI ARANCIA E MANGO • SORBETTO DI MANDARINO E MANGO
TANGERINE AND MANGO DELIGHT: ORANGE AND MANGO SOUP • TANGERINE AND MANGO SORBET

€ 45.00

Healthy

A scelta tra Choice between

SALMONE ALLA PLANCIA • SALSA AL CURRY • BULGUR E VERDURE • SALSA PONZU
GRILLED SALMON • CURRY SAUCE • BULGUR AND VEGETABLES • PONZU SAUCE

OR

AFFUMICATI IN CASA: TONNO, SPADA, SALMONE • INTINGOLO DI POMODORO • CROSTONI DI PANE • BURRATA
HOME-SMOKED TUNA, SWORDFISH AND SALMON • TOMATO SAUCE • CROUTONS • BURRATA CHEESE

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*

ORECCHIETTE DI SEMOLA • SALSA ALLA NORMA • CACIOCAVALLO AFFUMICATO
SEMOLINA ORECCHIETTE PASTA • NORMA SAUCE • SMOKED CACIOCAVALLO CHEESE
O OR

CALAMARATA CACIO E PEPE • GUANCIALE CROCCANTE
CALAMARATA PASTA WITH CACIO CHEESE AND PEPPER • CRISP PORK CHEEK

MACEDONIA DI FRUTTA DI STAGIONE
FRESH FRUIT SALAD

€ 17.00

Fusion

MINI WOK DI RISO INTEGRALE • VERDURE • SOIA • SESAMO
BROWN RICE WOK • VEGETABLES • SOY • SESAME

SALMONE ALLA PLANCIA • SALSA AL CURRY • BULGUR E VERDURE • SALSA PONZU
GRILLED SALMON • CURRY SAUCE • BULGUR AND VEGETABLES • PONZU SAUCE

MACEDONIA DI FRUTTA DI STAGIONE
FRESH FRUIT SALAD

€ 25.00

Il nostro Olio

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