

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6

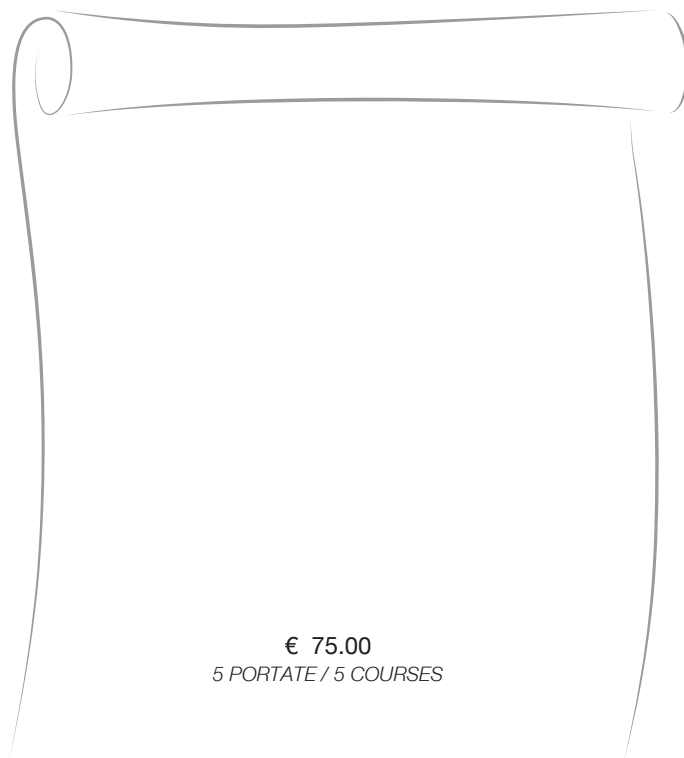
RESTAURANT

Menù Degustazione - Tasting Menu

PER TUTTO IL TAVOLO
FOR THE WHOLE TABLE

• **CARTA BIANCA DELLO CHEF** •

THE CHEF'S CARTE BLANCHE



€ 75.00

5 PORTATE / 5 COURSES

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

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6

RESTAURANT

Antipasti

CARCIOFO RIPIENO • RICOTTA VACCINA • CACIO E PEPE • ZUCCA <i>STUFFED ARTICHOKE • RICOTTA CHEESE • PEPPER • PUMPKIN</i>	€ 22.00
BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO • MIDOLLO AL FORNO • RISO SOFFIATO "MILANO" • GRANA PADANO RISERVA 24* <i>FASSONA TARTARE • BAKED MARROW • "MILANO" CRISPY RICE • GRANA PADANO CHEESE</i>	€ 26.00
TACOS DI MAIS • GAMBERO ROSSO • PARANZA DI MARE FRITTA • PAPPÀ AL POMODORO • GUACAMOLE * <i>CORN TACOS • RED SHRIMP • FRIED SEAFOOD PARANZA • TOMATO SAUCE • GUACAMOLE</i>	€ 28.00
TONNO TONNATO AL TONNO: TONNO IN CRUDITÀ • PEPE DI TIMUTH • SALSA TONNATA AL KATSUBUSHI <i>TUNA TRIPLET: RAW TUNA • TIMUTH PEPPER • TUNA SAUCE WITH KATSUBUSHI</i>	€ 26.00
CAPASANTA SCOTTATA • VICHYSSEOISE DI PATATE • ACQUA DI PORRO • FUNGHI DI STAGIONE • CAVIALE <i>SEARED SCALLOP • POTATOE VICHYSSEOISE • LEEK WATER • SEASONAL MUSHROOMS • CAVIAR</i>	€ 29.00
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

Primi

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
RISOTTO CARNAROLI "RISERVA SAN MASSIMO" • MORBIDO DI CAPRA • SARDA SCIOCCA • VERDURE AUTUNNALI CROCCANTI • CEDRO <i>CARNAROLI RISOTTO • GOAT CHEESE • SARDINE • CRISPY SEASONAL VEGETABLES • CEDAR</i>	€ 24.00
GNOCCHI DI GRANO ARSO "RIPIENI" • RAGÙ DI OCA • CAVOLO NERO • SALSA ROSSINI * <i>BAKED WHEAT GNOCCHI • GOOSE RAGOUT • BLACK CABBAGE • ROSSINI SAUCE</i>	€ 27.00
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>	€ 27.00
RAVIOLI "PIZZICATI" AL NERO • CROSTACEI COTTI E CRUDI • POLVERE DI POMODORO* <i>SQUID INK RAVIOLI • RAW AND GRILLED SEAFOOD • TOMATO POWDER</i>	€ 27.00
CANEDERLI DI MERLUZZO "NERO" • PATATE • ALGA NORI • FAGIOLI * <i>BLACK COD CANEDERLI • POTATOES • NORI SEAWEEED • BEANS</i>	€ 30.00

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6

RESTAURANT

Secondi

COTOLETTA DI VITELLO "MILANO" • PATATE AL FORNO • POMODORINI • TUBETTO DI MAIONESE "DA NOI IN" <i>"MILANO" BREADED VEAL CUTLET • ROASTED POTATOES • CHERRY TOMATOES • "DA NOI IN" MAYONNAISE</i>	€ 32.00
FILETTO DI FASSONA • VERZE GRATINATE • PATATE SALTATE <i>FASSONA TENDERLOIN • GRATIN SAVOY CABBAGE • SAUTEED POTATOES</i>	€ 32.00
AGNELLO COTTO LENTO • CIME DI RAPA • PECORINO • PATATE FONDENTI <i>SLOW-COOKED LAMB • TURNIP GREENS • PECORINO CHEESE • POTATOES</i>	€ 33.00
ROMBO • FOIE GRAS • FUNGHI DI STAGIONE • LIMONE SAPIDO * <i>TURBOT • FOIE GRAS • SEASONAL MUSHROOMS • SAVORY LEMON</i>	€ 35.00
MERLUZZO NERO AL VAPORE • MISO BIANCO • CARDI • VONGOLE * <i>STEAMED BLACK COD • WHITE MISO • CARDOONS • CLAMS</i>	€ 35.00
BRANZINO IN CROSTA MEDITERRANEA • VERDURE DI STAGIONE • INTINGOLO DI POMODORINO * <i>CRUSTED SEA BASS FILET • SEASONAL VEGETABLES • TOMATOE SAUCE</i>	€ 35.00

Dessert

TIRAMISÙ... DI UN ALTRO PIANETA <i>TIRAMISÙ... FROM ANOTHER PLANET</i>	€ 15.00
AGRUMANGO: ZUPPETTA DI ARANCIA E MANGO • SORBETTO DI MANDARINO E MANGO <i>TANGERINE AND MANGO DELIGHT: ORANGE AND MANGO SOUP • TANGERINE AND MANGO SORBET</i>	€ 13.00
COCONUT MONTBLANC • PASSION FRUIT • CIOCCOLATO BIANCO • CASTAGNE <i>COCONUT MONTBLANC • PASSION FRUIT • WHITE CHOCOLATE • CHESTNUTS</i>	€ 13.00
WAFER • GIANDUIA • NOCCIOLE • CIOCCOLATO <i>WAFER • GIANDUIA • HAZELNUTS • CHOCOLATE</i>	€ 13.00
TARTELLETTA DI FROLLA • FRUTTI DI BOSCO • VANIGLIA • ALOE VERA <i>TART • RED FRUITS • VANILLA • ALOE VERA</i>	€ 13.00

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, 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 e Bar

VINO SELEZIONE DEL GIORNO *DAILY WINE SELECTION*

€ S.Q.

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 • 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
BRENTINO • MERLOT, CABERNET SAUVIGNON • MACULAN (VENETO)	€ 8.00
ORTO DELLE MONACHE • MORELLINO DI SCANSANO RISERVA • ARGENTAIA (TOSCANA)	€ 10.00

ACQUA 0,75 L
WATER 0,75 LT

€ 5.00

CAFFÈ ESPRESSO
ESPRESSO

€ 4.00

COPERTO
COVER CHARGE

€ 4.00

DA NOI IN VIA FORCELLA 6

ALL'INTERNO DI MAGNA PARS SUITES MILANO, IL PRIMO HOTEL À PARFUM CINQUE STELLE, DISTILLATO DI ECCELLENZA ITALIANA. IL GUSTO DELL'ACCOGLIENZA ED IL PIACERE DEL BELLO COME IN UN ELEGANTE CASA ITALIANA, COSTRUITA SULLE FONDAMENTA DI UNA FABBRICA DI PROFUMI.

I SUOI INGREDIENTI OLFATTIVI, I LEGNI, I FIORI, I FRUTTI, UN GIARDINO SEGRETO. CAMINI PER SCALDARE CORPO E PENSIERI, LIBRI ANTICHI DA SFOGLIARE, FRAGRANZE ACCOSTATE CON MAESTRIA. LA CUCINA A VISTA INTERAMENTE IN ACCIAIO DOVE LA TRADIZIONE ITALIANA SI FONDE CON RICERCA E CREATIVITÀ. MATERIE PRIME DI ALTISSIMA QUALITÀ E PRODOTTI STAGIONALI TRASFORMATI PER VOI IN UNA STRAORDINARIA ESPERIENZA SENSORIALE.

DA NOI IN VIA FORCELLA 6

AT MAGNA PARS SUITES MILANO, THE FIRST FIVE-STAR HOTEL À PARFUM, DISTILLATE OF ITALIAN EXCELLENCE. TASTE OF HOSPITALITY AND LOVE FOR BEAUTY AS IN A STYLISH ITALIAN HOUSE, BUILT ON THE FOUNDATIONS OF A PERFUME FACTORY.

ITS OLFACTIVE INGREDIENTS, THE WOODS, THE FLOWERS, THE FRUITS, A SECRET GARDEN. FIREPLACES TO WARM BODY AND THOUGHTS, OLD BOOKS TO LEAF THROUGH, FRAGRANCES SELECTED WITH SKILL. AN ALL-STEEL OPEN KITCHEN WHERE ITALIAN TRADITION BLENDS WITH RESEARCH AND CREATIVITY. HIGH QUALITY RAW MATERIALS AND SEASONAL PRODUCTS TRANSFORMED FOR YOU INTO AN EXTRAORDINARY SENSORY EXPERIENCE.

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.