

MAISON
M I L A N O

SHOW RESTAURANT

ALLA CARTA M E N U



Antipasti


- Insalata di puntarelle con noci pecan, scaglie di grana e emulsione alla senape (4,9,10) **16 €**
- Battuta di gambero rosso, sfere di mango e chips di barbabietola (4,6,9,11,12) **17 €**
- Carpaccio di manzo, capperi di Pantelleria, cipolla in agro e maionese al lampone (6,9,10,12) **16 €**
- Uovo di quaglia pochette su crema di patate e polvere al pomodoro (3,7,9) **16 €**
- Ceviche di ricciola su crema di mais fermentato (1,4,6,8,10) **17 €**

Primi

- Pacchero al ragù di mare (1,2,3,4,13,14) **22 €**
- Spaghetto alla carbonara 2.0 (3,7) **20 €**
- Risotto allo zafferano biologico salsa verde e fondo di vitello (7,9,11) **20 €**
- Tortello d'astice su crema di crostacei (1,2,3,4,7,9,14) **22 €**

ALLA CARTA M E N U

Secondi



Costoletta di agnello alle erbe, verdure stufate e il suo fondo (7,9,10)	24 €
Cotoletta di vitello con patate al rosmarino (3,7,9,10)	24 €
Tataki di tonno rosso glassato alla soia con verdure al burro alpino (4,6,7,10,11)	26 €
Filetto di manzo con verdure fumé (6,7)	28 €

Dolci

Tiramisù del nostro chef (3,7)	7 €
Insalata di frutta su gelato alla crema (3,7)	7 €
Mini Sacher (1,3,7,8)	7 €
Cannolo fai da te con pistacchio di Bronte (1,3,7,8)	7 €

ALL IN DINNER SHOW

BRONZE

Cena di 2 portate
(antipasto + secondo)
con menù a scelta di
carne, pesce o vegetariano
Acqua e vino (1 bottiglia ogni 4)
Coperto
Spettacolo dal vivo
Dj set dopocena

45 €

SILVER

Cena di 3 portate
(antipasto + primo + secondo)
con menù a scelta di
carne, pesce o vegetariano
Acqua e vino (1 bottiglia ogni 4)
Coperto
Spettacolo dal vivo
Dj set dopocena

55 €

ALL IN DINNER SHOW

GOLD

Aperitivo con flute bollicine
Cena di 3 portate
(antipasto + primo + secondo)
con menù a scelta di
carne, pesce o vegetariano
Torta o dessert
Acqua e vino (1 bottiglia ogni 4)
Coperto
Spettacolo dal vivo
Dj set dopocena

65 €

DIAMOND

Aperitivo con flute bollicine
Cena di 3 portate
(antipasto + primo + secondo)
con menù a scelta di
carne, pesce o vegetariano
Torta o dessert
1 drink dopocena
Acqua e vino (1 bottiglia ogni 4)
Coperto
Spettacolo dal vivo
Dj set dopocena

70 €

NOTA IMPORTANTE
IL PACCHETTO DEVE ESSERE UNICO
PER TUTTI I MEMBRI GRUPPO
ALL'INTERNO DELLO STESSO
PACCHETTO E' INVECE POSSIBILE
MIXARE MENU DIVERSI
(ES. TOT MENU DI CARNE,
TOT DI PESCE E TOT VEGETARIANI)

GUIDED MENU

Il suono delle onde



Ceviche di ricciola su crema di mais fermentato (1,4,6,8,10)

Pacchero con ragù di mare (1,2,3,4,13,14)

Trancio di salmone in crosta di sesamo su erbe e
crema di peperone arrostito (1,4,6,7,9,11)

Acqua, Vino Bianco o Rosso Maison
(1 bottiglia ogni 4 persone)

GUIDED MENU

The Meat Performance



Battuta di manzo con fonduta di roquefort (7,11,12)

Gnocco di patate con ragù di maialino al coltello e crema
allo zafferano (3,7,9,12)

Medaglione di vitello al bacon su topinabur e spinacino
(9,10,12)

Acqua, Vino Bianco o Rosso Maison
(1 bottiglia ogni 4 persone)

GUIDED MENU

L'orto in Città



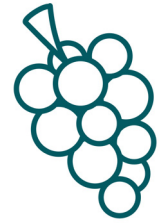
Insalata di puntarelle con noci pecan, scaglie di grana e emulsione alla senape (4,9,10)

Risotto al pesto di rucola e nocciole con fonduta di grana (5,7,8)

Millefoglie di verdura e pistacchio (7,8,12)

Acqua, Vino Bianco o Rosso Maison
(1 bottiglia ogni 4 persone)

W I N E M E N U



Vini Rossi

Sito Moresco GAJA (PIEMONTE)	80 €
Merlot Nonsò Arcania Bio (FRIULI)	27 €
Vertigo Livio Felluga (FRIULI)	29 €
Valpolicella Domini Veneti (VENETO)	32 €
Ripasso Torbea (VENETO)	34 €
Amarone della Valpolicella Domini Veneti (FRIULI)	50 €
Chianti cOLLI sENESI gONZAIOLE (Toscana)	27 €
Chianti Nipozzano Rufina Frescobaldi (TOSCANA)	35 €
Brunello Pian delle Vigne Antinori (TOSCANA) Achelo	80 €
Cortona Syrah (TOSCANA)	33 €
Bruciato Bolgheri Antinori (TOSCANA)	44 €
Le Volte Tenute Ornellaia (TOSCANA)	40 €
Promis Ca Marcanda (TOSCANA)	60 €
Tignanello Antinori (TOSCANA)	120 €
Montepulciano Karma Chiusa Grande Bio (ABRUZZO)	29 €
Primitivo Pietra Pura (PUGLIA)	30 €
Aglianico Mastroberardino (CAMPANIA)	32 €
Nero D'Avola Chiaramonte Firriato (SICILIA)	28 €

Vini Rosati

Calafuria Tormaresca (PUGLIA)	32 €
Scalabrone Antinori (TOSCANA)	35 €

Vini da dessert

Moscato Giallo Reguta	40 €
Passito di Pantelleria Pellegrini 70 cl.	33 €

W I N E M E N U



Vini Bianchi

Gewurztraminer San Michael Eppan (TRENTINO)	30 €
Chardonnay frizzante Colfiorito Patrizi (PIEMONTE)	28 €
Chardonnay Cà Stella (FRIULI)	28 €
Sharis Livio Ferruga (FRIULI)	32 €
Passerina Sophia Chiusa Grande Bio (ABRUZZO)	32 €
Pecorino Karma Chiusa Grande Bio (ABRUZZO)	30 €
Bramito della Sala Antinori (UMBRIA)	35 €
Cervaro Castello della Sala Antinori (UMBRIA)	64 €
Conte Della Vipera Antinori (UMBRIA)	38 €
Falanghina Irpina Vesevo (CAMPANIA)	29 €
Anthilia Donna Fugata (SICILIA)	30 €
Firriato Le sabbie Etna bianco (SICILIA)	32 €
Firriato Jasmine Zibibbo (SICILIA)	30 €
Vermentino di Sardegna Costa Molino Argiolas (SARDEGNA)	32 €

Spumanti e Champagne

Spumante Reguta	40 €
Berlucchi Cuvée Imperiale Brut (FRANCIACORTA)	50 €
Contadi Castaldi Brut (FRANCIACORTA)	50 €
Alma Gran Cuvée Prestige Brut (FRANCIACORTA)	75 €
Cà del Bosco Prestige Cuvée Brut (FRANCIACORTA)	75 €
Altemasi Millesimo Brut (TRENTINO)	50 €
Veuve Clicquot Brut (FRANCIA)	100 €
Dom Perignon Vintage Brut (FRANCIA)	350 €

*prodotto congelato all'origine o abbattuto in loco

alcuni prodotti per garantire la loro freschezza e qualità sono soggetti all'arrivo di mercato

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù , noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi