MAISON
MILANO

SHOW RESTAURANT

ALLA CARTA MENU

Antipasti

Mondeghili croccanti di vitello su crema tonnata e fiori di cappero di Pantelleria (1,3,5,6,8,10,11)	***18 €***
Insalata catalana di gamberi con verdure croccanti e cipolla di Tropea marinata (1,3,4,5,6,7,8,9,12,13,14)	***20 €***
Waffle di patate su passata di zucchine aromatizzata con yogurt alla barbabietola e dragoncello (1,3,5,6,7,8,9)	***18 €***
Tris di humus colorato con pane Carasau, verdure croccanti e Pappadums (1,5,6,8,13)	***16 €***
Uovo CBT su crema di patata senapata e scaglie di tartufo nero (3,6,8,9,10,12)	***18 €***
Tentacoli di polpo croccanti con salsa olandese e indivia belga (2,3,4,5,6,8,7,12,14)	***20 €***

Appetizer

Veal meat balls on tonnata sauce and caper flowers (1,3,5,6,8,10,11)	***18€***
Catalan shrimp salad with crispy vegetables and marinated Tropea onion (2,5,6,7,8,9,14)	***20€***
Potato waffle on aromatic courgette puree with beetroot and tarragon yogurt (1,3,5,6,7,8,9)	***18€***
Tris of colorful humus with Carasau bread, crunchy vegetables and Pappadums (1,5,6,8,13)	***16€***
CBT egg on mustard potato cream and black truffle flakes (3,6,8,9,10,12)	***18€***
Crispy octopus tentacles with hollandaise sauce and Belgian salad (2,3,4,5,6,8,7,12,14)	***14€***

ALLA CARTA
MENU

Primi

Risotto Mera 5 alla milanese con ragout di ossobuco e salsa gremolada (5,6,8,9)	***20€***
Quadrotto al nero di seppia con ripieno di triglia su crema ai tre pomodori e olio al basilico (1,3,4,5,6,7,8,9,12,13,14)	***20€***
Vellutata di carciofi con creme fraiche, olio menta e coriandolo e crostini al rosmarino (5,6,7,8,9)	***18€***
Risotto con patate in due consistenze, olio al rosmarino e foglie di salvia fritta (1,5,6,8,9)	***18€***
Spaghettone Benedetto Cavalieri mantecato al burro agrumato con tartare di gambero rosa e polvere di crostacei (1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,14)	***25€***
Pacchero fresco su polpa di zucca mantovana con ragout di cervo e raspadura di Lodi (1,3,5,6,7,8,12)	***22€***

First

Mera 5 milanese risotto with veal shank ragout and gremolada sauce (5,6,8,9)	***20€***
Mullet filled black pasta with three tomato sauce and basil oil (1,3,4,5,6,7,8,9,12,13,14)	***20€***
Artichoke soup with sour cream and mint and coriander oil and rosemary croutons (5,6,7,8,9)	***18€***
Bio risotto with potato in two consistencies, rosemary oil and fried sage leafs (1,5,6,8,9)	***18€***
Spaghettone Benedetto Cavalieri creamed with citrus butter, pink prawn tartare and shellfish powder (1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,14)	***25€***
Fresh pacchero on pumpkin pulp with venison ragout and Lodi raspadura (1,3,5,6,7,8,12)	***22€***

ALLA CARTA MENU

Secondi

Medaglione di vitello, il suo fondo su vellutata di sedano rapa e riduzione al porto (5,6,8,9,10)	***22€***
Filetto di branzino alla plancia su tortino di verdure e emulsione al fumetto (1,4,5,6,8,9,12,14)	***22€***
Flan di castagna di Cuneo su fonduta di Castelmagno DOP e chips di patate dolci (1,3,5,6,7,8)	***18€***
Anello di polenta alla piastra con ragù di funghi, crema di noci Pecan e la sua granella (5,6,8,9)	***18€***
Rib eye spadellato con patata Goffredo e piccola misticanza orientale (3,5,6,7,8,12)	***24€***
Frittura di gamberi e calamari con tempura di verdure miste e salsa aioli homemade (1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)	***24€***

Seconds

Veal medallion with his stock, celeriac cream and porto reduction (5,6,8,9,10)	***22€***
Sea bass fillet on a vegetables pie and fish stock emulsion (1,4,5,6,8,9,12,14)	***22€***
Chestnut flan on Castelmagno DOP fondue and sweet potato chips (1,3,5,6,7,8)	***18€***
Grilled polenta ring with mushroom ragout, pecan nut cream and chopped nuts (5,6,8,9)	***18€***
Rib eye with Goffredo potato and small oriental salad (3,5,6,7,8,12)	***24€***
Fried prawns and calamari with mixed vegetables tempura and homemade aioli sauce (1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)	***24€***

ALLA CARTA

MENU

Dolci

Tiramisù Maison (1,3,5,6,7,8,12)	*7€*
Tortino al cioccolato senza glutine con composta di lamponi (3,5,6,7,8,12)	*7€*
Creme brulè al bergamotto (3,5,6,7,8)	*7€*
Torta vegana mele, cannella e noci con panna e cioccolato veg. (1,5,6,8,12,13)	*7€*

Dessert

Tiramisù Maison (1,3,5,6,7,8,12)	*7€*
Gluten free chocolate soufflè with raspberry compote (3,5,6,7,8,12)	*7€*
Bergamotto crème brulè (3,5,6,7,8)	*7€*
Vegan apple, cinnamon and walnut cake with vegan cream and chocolate (1,5,6,8,12,13)	*7€*

GUIDED MENU

Pacchetto Bronze
45€

Cena di 2 portate (antipasto + secondo) con menù a scelta di carne, pesce o vegetariano

Coperto

Spettacolo Dinner Show e dj

2 course Dinner (starter + main course) with choice of menu of meat, fish or vegetarian

Covered

Dinner Show and dj

Pacchetto Silver
58€

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 Dinner Show e dj

3 course Dinner (starter + first course + main course) with choice of menu of meat, fish or vegetarian

Water and wine (1 bottle every 4)
Covered

Dinner Show and dj

GUIDED

MENU

Pacchetto Gold

68€

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 Dinner Show e dj

Aperitif with flute Prosecco
3 course Dinner (starter + first course + main course) with choice of menu of meat, fish or vegetarian
Dessert

Water and wine (1 bottle every 4)
Covered

Dinner Show and dj

Pacchetto Diamond

75€

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 Dinner Show e dj

Aperitif with flute Prosecco
3 course Dinner (starter + first course + main course) with choice of menu of meat, fish or vegetarian
Dessert

1 drink
Water and wine (1 bottle every 4)
Covered

Dinner Show and dj

GUIDED MENU

Il suono delle onde

Insalata catalana di gamberi con verdure croccanti e cipolla di Tropea marinata (2,5,6,7,8,9,14)

Quadrotto al nero di seppia con ripieno di triglia su crema ai tre pomodori e olio al basilico (1,3,4,5,6,7,8,9,12,13,14)

Filetto di branzino alla plancia su tortino di verdure e emulsione al fumetto (1,4,5,6,8,9,12,14)

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

Fish menu

Catalan shrimp salad with crispy vegetables and marinated Tropea onion
(2,5,6,7,8,9,14)

Mullet filled black pasta with three tomato sauce and basil oil
(1,3,4,5,6,7,8,9,12,13,14)

Sea bass fillet on a vegetables pie and fish stock emulsion
(1,4,5,6,8,9,12,14)

Water, Red or White wine "Maison" (1 bottle every 4 people)

GUIDED MENU

The Meat Perfomance

Mondeghili croccanti di vitello su crema tonnata e fiori di cappero di Pantelleria (1,3,5,6,8,10,11)

Risotto Mera 5 alla milanese con ragout di ossobuco e salsa gremolada (5,6,8,9)

Medaglione di vitello, il suo fondo su vellutata di sedano rapa e riduzione al porto (5,6,8,9,10)

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

Meat Menu

Veal meat balls on tonnata sauce and caper flowers (1,3,5,6,8,10,11)

Mera 5 milanese risotto with veal shank ragout and gremolada sauce (5,6,8,9)

Veal medallion with his stock, celeriac cream and porto reduction (5,6,8,9,10)

Water, Red or White wine "Maison" (1 bottle every 4 people)

GUIDED MENU

L'orto in Città

Waffle di patate su passata di zucchine aromatizzata con yogurt alla barbabietola e dragoncello (1,3,5,6,7,8,9)

Vellutata di carciofi con creme fraiche, olio menta e coriandolo e crostini al rosmarino (5,6,7,8,9)

Flan di castagna di Cuneo su fonduta di Castelmagno DOP e chips di patate dolci (1,3,5,6,7,8)

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

Vegetarian Menu

Potato waffle on aromatic courgette puree with beetroot and tarragon yogurt (1,3,5,6,7,8,9)

Artichoke soup with sour cream and mint and coriander oil and rosemary croutons (5,6,7,8,9)

Chestnut flan on Castelmagno DOP fondue and sweet potato chips (1,3,5,6,7,8)

Water, Red or White wine "Maison" (1 bottle every 4 people)

GUIDED MENU

Menù vegano, gluten free e senza lattosio

Tris di humus colorato con pane Carasau, verdure croccanti e Pappadums (1,5,6,8,13)

Risotto biologico con patate in due consistenze, olio al rosmarino e foglie di salvia fritta (1,5,6,8,9)

Anello di polenta alla piastra con ragù di funghi, crema di noci Pecan e la sua granella (5,6,8,9)

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

Vegan, Gluten Free and Lactose Intolerant Menu

Tris of colorful humus with Carasau bread, crunchy vegetables and Pappadums (1,5,6,8,13)

Bio risotto with potato in two consistencies, rosemary oil and fried sage leafs (1,5,6,8,9)

Grilled polenta ring with mushroom ragout, pecan nut cream and chopped nuts (5,6,8,9)

Water, Red or White wine "Maison" (1 bottle every 4 people)

*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

**product frozen at origin or slaughtered on site*

some products are subject to market arrival to ensure their freshness and quality

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten
(wheat, spelled, khorasan wheat, rye, barley, oats)

2. Crustaceans

3. Eggs

4. Fish

5. Peanuts

6. Soy

7. Milk and milk products (including lactose)

8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts)

9. Celery

10. Mustard

11. Sesame seeds

12. Sulfur dioxide and sulphites (if in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter)

13. Lupins

14. Molluscs

WINE MENU

Vini Rossi

Dolcetto Patrizi (Piemonte)	***26 €***
Ronchedone Ca' dei Frati (Lombardia)	***40 €***
Vertigo Livio Feluca (Friuli)	***32 €***
Altropasso Reguta (Friuli)	***28 €***
Amarone Valpolicella Domini Veneti (Veneto)	***53 €***
Ripasso Vigneti di Torbe Domini Veneti (Veneto)	***34 €***
Valpolicella Domini Veneti Et. Blu (Veneto)	***32 €***
Brunello Pian delle Vigne Antimoni (Toscana)	***80 €***
Il Bruciato Bolgheri Antinori (Toscana)	***44 €***
Potenti Pietra (Toscana)	***44 €***
Le Volte Tenuta Ornallaia (Toscana)	***40 €***
Nipozzano Chianti Rufina Riserva Frescobaldi (Toscana)	***35 €***
Tignanello Antinori (Toscana)	***220€***
Montepulciano Karma Chiusa Grande (Abruzzo)	***29 €***
Primitivo Passo del Cardinale Paolo Leo (Puglia)	***30 €***
Malvasia nera Mora Mora Paolo Leo (Puglia)	***30 €***
Aglianico L'eroe Torre Varano (Campania)	***32 €***
Nero D'Avola Chiaramonte Firriato (Sicilia)	***28 €***

Vini Rosati

Calafuria Tormaresca (Puglia)	***32 €***
Scalabrone Antinori (Toscana)	***35 €***

Vini da dessert

Moscato Rosa Reguta (Friuli)	***40 €***
Passito di Pantelleria Pellegrino 0,75l (Sicilia)	***33 €***

WINE MENU

Vini Bianchi

Chardonnay frizzante Colfiorito Patrizi (Piemonte)	***28 €***
Lugana Le Morette Valerio Zenato (Lombardia)	***33 €***
Sauvignon Winkl Terlan (Alto-Adige)	***37 €***
Gewurztraminer S.M.Eppan (Alto-Adige)	***30 €***
Chardonnay Ca' Stele (Friuli)	***28 €***
Sharis Livio Felluga (Friuli)	***32 €***
Passerina Sophia Chiusa grande bio (Abruzzo)	***32 €***
Pecorino Karma Chiusa grande bio (Abruzzo)	***30 €***
Bramito della sala Antinori (Umbria)	***38 €***
Conte Vipera Antinori (Umbria)	***42 €***
Vesevo Falanghina irpina (Campania)	***29 €***
Greco Sannio Torre Varano (Campania)	***29 €***
Anthilia donna Fugata (Sicilia)	***29 €***
Etna bianco Le Sabbie dell'Etna Firriato (Sicilia)	***32 €***
Leone Tasca d'Almerita (Sicilia)	***30 €***
Vigna di Gabry Donna Fugata (Sicilia)	***32 €***
Vermentino Costamolino (Sardegna)	***30 €***

Bollicine

Reguta prosecco millesimato	***40 €***
Bellavista Alma Brut cuvée	***75 €***
Berlucchi cuvée imperiale	***50 €***
Cuvee prestige Ca' del Bosco	***75 €***
Contadi Castaldi brut	***50 €***
Altemasi Brut millesimato	***50 €***
Veuve Clicquot Brut 0,75l	***110 €***