

LUNCH BUSINESS MENU

ANTIPASTI – STARTERS

6 tipologie di crudo di pesce** Italian Sashimi € 36

*6 types of raw fish** Italian Sashimi (2, 5, 6, 7)*

✓ Fiore di zuccina fritto farcito di mozzarella, pomodoro di pomodoro,
sformatino freddo di peperone giallo € 28

Fried zucchini blossoms stuffed with mozzarella and tomato, yellow bell pepper flan (1, 3, 7, 9, 12)

Tataki di tonno fresco**, caprino al rafano, fagiolini, perle di yuzu e polvere di oliva € 32

*Fresh tuna tataki**, goat cheese with horseradish, green beans, yuzu pearls, and olive powder (4, 6, 7, 12)*

Magatello di vitello** in salsa tonnata, foglie di capperi € 30

*Veal tenderloin** with tuna sauce and caper leaves (3, 4, 9, 12)*

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Spaghetti quadrati al bronzo pastificio “Barilla”, vongole**, limone e Bottarga di Muggine € 26

*Barilla bronze-cut square spaghetti, clams**, lemon, and mullet bottarga (1, 4, 7, 9, 12, 14)*

Risotto giallo allo zafferano con fiori di zucca e gamberi* € 26

Saffron risotto with zucchini flowers and shrimps (2, 7, 12)*

✓ Ravioli** di melanzana e mozzarella, pomodoro fresco e basilico € 24

*Eggplant and mozzarella ravioli** with fresh tomatoes and basil (1, 3, 7)*

Tagliolini** freddi, calamari sfrangiati**, fiocchi di burrata e crema di peperone rosso € 26

*Chilled tagliolini**, shredded squid**, burrata cheese flakes, and red bell pepper cream (1, 3, 4, 6, 7, 12, 14)*

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

Padellata di gamberi*, calamari**, pesce bianco**, radicchio rosso tardivo, patate all’olio e pesto di basilico € 35

Pan-fried prawns, squid** and white fish** with late red radicchio, potatoes with oil and basil pesto (2, 4, 7, 8)*

Filetto di rana pescatrice**, salsa al pil-pil, tenerumi di zuccina Trombetta e spuma al limone € 32

*Monkfish fillet**, pil-pil sauce, tender young trombetta zucchini, and lemon foam (4, 7, 12)*

Branzino** cotto sul sale, salsa norvegese, patate allo yogurt greco, erba cipollina € 32

*Sea bass** baked in salt, Norwegian sauce, greek yogurt potatoes, chives (4, 7, 12)*

Fracosta di bue prussiano** in casseruola al rosmarino, caponata siciliana € 33

*Prussian beef brisket** braised in a casserole with rosemary, Sicilian caponata (7, 12)*

LA CUCINA MILANESE CHE VIVE NEL TEMPO E NEL FUTURO
MILANESE CUISINE THAT LIVES IN TIME AND IN FUTURE

✓ Riso alla milanese al salto** con crema di Grana Padano Riserva € 19

✓ *Stir-fried Milanese style rice** with 24-month Reserve Grana Padano cheese cream (6, 7, 9, 12)*

Costoletta di vitello alla milanese (alta o bassa), patate saltate e spinaci al burro € 38

Milanese veal cutlet (high or low), mixed salad and sautéed potatoes and spinach with butter (1, 3, 7)

PIATTO UNICO:

Riso basmati in padella con verdure estive, spiedino di mazzancolle*, salsa al curry e mandorle dorate € 32

Pan-fried basmati rice with summer vegetables, a skewer of prawns, curry sauce, and toasted almonds (2, 6, 7, 8)*

DOLCI – DESSERTS

Anguria compressa, semifreddo di menta, cioccolato bianco, crema di liquirizia € 13

Watermelon sorbet, mint semifreddo, white chocolate, licorice cream (3, 7, 8)

Tiramisù classico € 13

Classic tiramisù (1, 3, 7)

Sorbetto di lamponi e spuma di cioccolato bianco all'anice € 13

Raspberry sorbet with white chocolate mousse flavored with anise (3, 7, 8)

Tacos al cacao, cremoso al cioccolato fondente, amarene e sorbetto al fior di latte € 13

Cocoa tacos, dark chocolate cream, sour cherries, and cream sorbet (1, 3, 7, 8)

Gelati home-made: Crema, Cioccolato, Pistacchio, Nocciola € 8

Ice cream: Cream, Chocolate, Pistachio, Hazelnut (3, 7, 8)

Sorbetti home-made: Mojito, Lampone, Passion Fruit, Limone € 8

Sorbet: Mojito, Raspberry, Passion Fruit, Lemon

IN CUCINA: M. Formisano, R. Rivera F. Salomon, L. Navanzino, E. Sant'Elia

IN SALA: A. Sfari, P. Rajasewa, A. Tawadrous, D. Russo

EXECUTIVE CHEF: G. Lovato - F&B COORDINATOR: A. Carrer

Gentili clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Dear customers, if you have food allergies and/or intolerances, please ask for information about our food and drinks.

Vegetariano - Vegetarian ✓

*materia prima surgelata all'origine - * raw material frozen at the origin

**sottoposto ad abbattimento di temperatura e congelato in proprio - **subjected to blast chilling and frozen on our own

I nostri caffè, tè e pesci provengono da fonti sostenibili per garantire la freschezza e il rispetto dell'ambiente.

Our coffee, tea and fish come from sustainable sources to ensure freshness and respect for the environment.