



# ME *Dinner* NU

*Un luogo magico con vista su Milano*

*Un luogo magico con vista su Milano*

Alcuni piatti potrebbero contenere prodotti surgelati all'origine.  
*Some dishes may contain frozen products at the origin.*

Il pesce destinato a essere consumato crudo  
È stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva  
Conforme alle prescrizioni del regolamento.  
*Fish intended to be eaten raw has been pre-treated (frozen)  
In accordance with legislative requirement.*

Il nostro pesce è certificato da fonti sostenibili.  
*All of our seafood has been certified from sustainable sources.*

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.  
In caso di particolari esigenze dietetiche o allergie alimentari  
Vi preghiamo di informare il personale di servizio.  
*Our proposals may contain allergens.  
Please inform our wait staff of any allergy  
Or special dietary requirements that we should be aware  
Of when preparing your order.*

Caffè e tè hanno il certificato di sostenibilità.  
*Coffee and tea have the sustainability certificate.*

Opzione vegetariana   
*Vegetarian option*

Servizio ed i.V.A inclusi  
*V.A.T and service included*





*Autumn Journey*  
VIAGGIO D'AUTUNNO

L'INIZIO DEL VIAGGIO  
THE JOURNEY BEGINS

Ratatouille d'autunno, jus di verdure autunnali  
*Autumn ratatouille, autumn vegetables jus*

LA SCOPERTA  
A MOMENT OF DISCOVERY

Mezze maniche, porcini, salsa beurre blanc di Tino Paiolo "Zangolato", grue di cacao  
*Mezze maniche pasta, porcini mushrooms, beurre blanc sauce of Tino Paiolo "Zangolato" style, cocoa nibs*

IL CUORE DELL'ESPERIENZA  
THE HEART OF THE JOURNEY

Triglia scottata, provola, cavolfiore e le sue variazioni  
*Seared red mullet, Provola cheese, cauliflower variations*

UN DOLCE RICORDO AUTUNNALE  
A LASTING AUTUMN MEMORY

Biancomangiare d'autunno  
*Autumnal Blancmange*

100 Euro per persona / per person  
Acqua e caffè inclusi / Water and coffee included



Antipasti  
STARTER

|                                                                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Ratatouille d'autunno, jus di verdure autunnali 🍷🍷<br><i>Autumn ratatouille, autumn vegetables jus</i>           | 28 |
| Velo di seppia, scarola alla napoletana, yuzu 🍷🍷🍷<br><i>Cuttlefish veil with Neapolitan-style escarole, yuzu</i> | 30 |
| Quaglia Caesar salad 🍷🍷🍷🍷🍷<br><i>Quail Caesar salad</i>                                                          | 33 |

Primi  
FIRST COURSES

|                                                                                                                                                                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Bottone alla genovese, salsa al sedano, pecorino croccante 🍷🍷🍷🍷🍷<br><i>Genovese beef-filled pasta, celery sauce, crispy Pecorino cheese</i>                                                                 | 38 |
| Risotto alla pescatora, salsa prezzemolo, bisque, polvere di alghe di mare 🍷🍷🍷🍷🍷<br><i>Seafood risotto, parsley sauce, bisque, seaweed powder</i>                                                           | 38 |
| Mezze maniche, porcini, salsa beurre blanc di Tino Paiolo "Zangolato", grue di cacao 🍷🍷🍷🍷<br><i>Mezze maniche pasta, porcini mushrooms, beurre blanc sauce of Tino Paiolo "Zangolato" style, cocoa nibs</i> | 36 |

Secondi  
MAIN COURSES

|                                                                                                                                                                                                         |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Filetto di Baccalà in olio cottura alla mediterranea , pil pil, scampo, bisque 🍷🍷🍷🍷🍷<br><i>Mediterranean Cod Confit, pil-pil sauce, langoustine, bisque</i>                                             | 50 |
| Triglia scottata, provola, cavolfiore e le sue variazioni 🍷🍷<br><i>Seared red mullet, Provola cheese, cauliflower variations</i>                                                                        | 52 |
| Animella di vitello in crepinette, sedano rapa, aglio nero, funghi pleurotus alla milanese 🍷🍷🍷🍷<br><i>Veal sweetbread en crépinette, celeriac, black garlic, and Milanese-style pleurotus mushrooms</i> | 40 |
| Maiale e le sue declinazioni, cavolo nero, carpaccio d'uva, arachidi 🍷🍷🍷🍷🍷<br><i>Pork black kale, grape carpaccio, peanuts</i>                                                                          | 42 |

Le grandi classiche  
SIGNATURE CLASSICS

|                                                                                                       |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Pacchero alla Vittorio 🍷🍷<br>Paccheri pasta "Da Vittorio style", tomato sauce, basil, Parmesan cheese | 35 |
| Cotoletta alla Milanese 🍷🍷<br><i>Veal cutlet Milanese</i>                                             | 70 |