



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 te 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



Summer Journey
VIAGGIO D'ESTATE

L'INIZIO DEL VIAGGIO
THE JOURNEY BEGINS

Zucchini in fiore alla scapece e le sue declinazioni
Zucchini blossom "alla Scapece" and its variations

LA SCOPERTA
A MOMENT OF DISCOVERY

Risotto alla pizzaiola 🍷
Pizzaiola-Style Risotto with tomato sauce and oregano

IL CUORE DELL'ESPERIENZA
THE HEART OF THE JOURNEY

Lombo di agnello glassato, assoluto di mandorla,
albicocca fondente e insalata di Mizuna, spinaci e mandorle 🍷 🍷 🍷
Glazed loin of lamb, almond textures, fondant apricot, and a Mizuna, spinach, and almond salad

UN DOLCE RICORDO ESTIVO
A LASTING SUMMER MEMORY

Fragoline di bosco, panna cotta alla mandorla, confit di fragoline,
sorbetto di rabarbaro, insalata di fragoline di bosco, olio al basilico
*Almond panna cotta, wild strawberry confit,
rhubarb sorbet, wild strawberry salad, basil oil*

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



Antipasti
STARTER

Zucchini in fiore alla scapece e le sue declinazioni <i>Zucchini blossom "alla Scapece" and its variations</i>	29
Tartare di Ricciola, pomodoro, mozzarella e crumble di tarallo napoletano <i>Amberjack Tartare, tomato, fresh mozzarella and a Neapolitan tarallo crumble</i>	32
Terrina di filetto alla Rossini, pan brioche arrostito, patate, salsa al fegato, tartufo nero <i>Rossini-style filet terrine, toasted pan brioche, potatoes, liver sauce, black truffle</i>	32

Primi
FIRST COURSES

Plin farcito all'ossobuco, zafferano, midollo, pop corn di Parmigiano <i>Plin pasta filled with braised veal shank, saffron, bone marrow, Parmesan popcorn</i>	38
Risotto alla pizzaiola <i>Pizzaiola-Style Risotto with tomato sauce and oregano</i>	36
Linguine al peperone, vongole e emulsione di mare <i>Linguine with sweet bell pepper, clams, and a seafood emulsion</i>	38

Secondi
MAIN COURSES

Lombo di agnello glassato, assoluto di mandorla, albicocca fondente e insalata di mizuna, spinaci e mandorle <i>Glazed loin of lamb, almond textures, fondant apricot, and a mizuna, spinach, and almond salad</i>	44
Rombo alla mugnaia, ali di rombo, sucrine, caviale <i>Turbot meunière, turbot wings, sucrine lettuce, caviar</i>	55
Cotto e crudo di mare all'acqua pazza, patata schiacciata, anello tuile di farina di ceci, pomodori confit <i>Cooked and raw seafood in "acqua pazza", crushed potato, chickpea flour tuile ring, confit tomatoes</i>	50

I grandi Classici
SIGNATURE CLASSICS

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