

ALLA CARTA

Antipasti

Seppia in oliocottura, purea di zucca ^(11/7) al bergamotto, maionese al nero e nocciole	26
Carciofo confit in gremolada e cremoso di mozzarella di bufala ⁽⁴⁾	20
Paleta Iberica con panbagnato al pomodoro ⁽⁸⁾	22
Sedano rapa all'infuso di gin e spezie, soffice di basilico ⁽⁴⁾	19

Primi

Orecchiette con cime di rapa, olive taggiasche, pomodori secchi, acciughe e scaglie di ricotta pecorina ^(3/4/8)	22
Riso Milano, brodo di gallina e burro acido ^(4/9)	20
Gnocchi di patate al ragù di anatra ^(8/9)	24
Lasagna di funghi, patate e prezzemolo, salsa al Casera ^(4/8/9)	22
Pasta di Gragnano e ceci, broccoli, ⁽⁸⁾ scorza di limone e julienne di alga nori	22

Secondi

Coscia di faraona confit, funghi cardoncelli alle erbe e crema di barbabietola ^(4/9)	26
Guancia di vitello brasata, purea al burro nocciola ^(4/9)	28
Polpo in bottaggio ^(3/9)	28
Filetto di storione cotto in olio EVO, cavolo nero ripassato al burro e purea di castagne ^(3/4)	30
Caponata di verdure invernali, porro fritto e fondo vegetale al porto rosso	25

MENU DEGUSTAZIONE

per tutto il tavolo

Milano

Cotechino nostrano cremoso di patate e mostarda ^(4/9/12)	60
Riso Milano, brodo di gallina e burro acido servito con ossobuco di vitello in gremolada ^(2/4/8/9)	
Panettone con soffio al mascarpone ^(2/4/7/8)	
Vini in abbinamento	25

Sei mezze della Terrazza

*Sei piccole porzioni per assaggiare
la nostra cucina*

Sedano rapa all'infuso di gin e spezie, soffice di basilico ⁽⁴⁾	75
Seppia in oliocottura, purea di zucca al bergamotto, maionese al nero e nocciole ^(11/7)	
Orecchiette con broccoli, olive taggiasche, pomodori secchi, acciughe e scaglie di ricotta pecorina ^(3,4,8)	
Guancia di vitello brasata, purea al burro nocciola ^(4/9)	
Caponata di verdure invernali, porro fritto e fondo vegetale al porto rosso	
Sorbetto alle mele in zuppetta di agrumi allo zenzero	
Vini in abbinamento	30

Il Lunch della Terrazza

*Tre piccole porzioni (due salate e 1 dolce)
a scelta dalla carta*

BAMBINI

20

Risotto alla milanese
Polpette di carne al sugo con purea
Gelato alla crema

Drinks

Caffè	3
Infusi	4
Drinks analcolici	5

Acqua microfiltrata, pane, servizio 4

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi
al personale in servizio.

1) Crostacei / Crustaceans, 2) Uova / Eggs, 3) Pesce / Fish, 4) Latte / Milk,
5) Arachidi / Peanuts, 6) Soia / Soya, 7) Frutta a guscio / Nuts, 8) Glutine /
Gluten, 9) Sedano / Celery, 10) Lupini / Lupins, 11) Frutti di mare e
molluschi / Seafood and shellfish, 12) Senape / Mustard, 13) Sesamo /
Sesame, 14) Solfiti / Sulphites

À LA CARTE

Appetisers

Cuttlefish, pumpkin puree with bergamot, black mayonnaise and hazelnuts ^(1,17)	26
Artichoke confit and Buffalo mozzarella foam ⁽⁴⁾	20
Paleta Iberica with tomato-soaked bread ⁽⁸⁾	22
Celeriac infused with gin and spices, basil pesto ⁽⁴⁾	19

First courses

Orecchiette with turnip greens, olives, dried tomatoes, anchovies, sheep ricotta cheese ^(3,4,8)	22
Saffron rice, chicken broth and sour butter ^(4,9)	20
Potato gnocchi with duck ragout ^(8,9)	24
Lasagna with mushrooms, potatoes parsley Casera cheese sauce ^(4,8,9)	22
Gragnano pasta, chickpeas, broccoli, lemon zest, Nori seaweed strips ⁽⁸⁾	22

Main courses

Guinea fowl confit, cardoncelli mushrooms, beetroot cream ^(4,9)	26
Braised veal cheek, potatoes puree ^(4,9)	28
Stewed octopus in Bottaggio sauce ^(3,9)	28
Sturgeon fillet, black cabbage, chestnut puree ^(3,4)	30
Winter vegetable caponata, fried leek, port sauce	25

TASTING MENU

Milano 60

Cotechino, creamed potatoes, fruit mustard ^(4,9,12)	
Saffron rice, chicken broth and sour butter ^(2,4,8,9) served with veal ossobuco in gremolada sauce	
Panettone and mascarpone cream ^(2,4,7,8)	

Wine pairing 25

Terrazza 75

six small portions to taste our cuisine

Celeriac infused with gin and spices, basil pesto ⁽⁴⁾	
Cuttlefish, pumpkin puree with bergamot, black mayonnaise and hazelnuts ^(1,17)	
Orecchiette with turnip greens, olives, dried tomatoes, anchovies, sheep ricotta cheese ^(3,4,8)	
Braised veal cheek, potatoes puree ^(4,9)	

Winter vegetable caponata, fried leek, port sauce	
Apple sorbet in citrus ginger soup	
Wine pairing	30

Terrazza for lunch 40

three small portions (two savory and one sweet) of your choice from the menu

CHILDREN

20

Milano risotto	
Meatballs in tomato sauce with puree	
Crema ice cream	

Drinks

Coffee	3
Infusions	4
Non-alcoholic Drinks	5

Microfiltered water, bread, service 4

Information on the presence of substances or products causing allergies or intolerances is available from the staff on duty.

1) Crostacei / Crustaceans, 2) Uova / Eggs, 3) Pesce / Fish, 4) Latte / Milk, 5) Arachidi / Peanuts, 6) Soia / Soya, 7) Frutta a guscio / Nuts, 8) Glutine / Gluten, 9) Sedano / Celery, 10) Lupini / Lupins, 11) Frutti di mare e molluschi / Seafood and shellfish, 12) Senape / Mustard, 13) Sesamo / Sesame, 14) Solfiti / Sulphites

DESSERT

Panettone con soffio al mascarpone <i>Panettone and mascarpone cream</i> ^(2/4/7/8)	10
Lingotto al the verde, agrumi e cioccolato, salsa al cacao <i>Citrus, chocolate and green tea bar, cocoa sauce</i> ^(2/4/6/8)	10
Assoluto alla nocciola e salsa al caramello salato <i>Hazelnut Assoluto and salted caramel sauce</i> ^(2/4/6/7)	10
Sorbetto alle mele in zuppetta di agrumi allo zenzero <i>Apple sorbet in citrus ginger soup</i>	10
Gelato alla crema con frutta secca e salsa al cacao <i>Cream ice cream, dried fruit and cocoa sauce</i> ^(2/4/7)	10