

ALLA CARTA

Antipasti

Polpa di melanzana affumicata, pomodori confit, basilico, flocchi di burrata e polvere di olive ⁽⁴⁾	20
Carpaccio di pesce spada marinato, crudo di finocchi, chimichurri e uvetta ^(3/7)	24
Paleta Iberica con panbagnato al pomodoro ⁽⁸⁾	22
Pastrami, asparagi glassati, ricotta e salsa alla senape ^(4/12)	26

Primi

Spaghetti di Gragnano, cacio, pepe e fave ^(4/8)	24
Riso Milano, brodo di gallina e burro acido ^(4/9)	20
Gnocchi al ragu di cortile, olive verdi e sedano ^(4/8/9/14)	24
Malfatti di ricotta, spinaci e tartufo nero ^(4/8)	26
Crema primaverile di piselli, fregola sarda e cremoso di pecorino ⁽⁴⁾	22

Secondi

Lombata di agnello, carciofo tardivo, scalogno al forno e latte di nocciola ^(7/9/14)	28
Pancetta di maialino confit laccata al miele, maracuja, patata e champignon ^(9/14)	26
Seppie, crema di fagioli zolfini al rosmarino, pomodoro e asparagi di mare ⁽¹¹⁾	28
Filetto di storione cotto in olio EVO, zuppetta di prezzemolo e grana padano, fave e piselli ^(3/4)	30
Caponata di verdure, porro fritto e fondo vegetale al porto rosso ⁽¹⁴⁾	25

MENU DEGUSTAZIONE

per tutto il tavolo

Milano

Asparagi bianchi di Cantello, Grana Padano e uovo CBT ^(2/4)	60
Riso Milano, brodo di gallina e burro acido servito con ossobuco di vitello in gremolata ^(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

Polpa di melanzana affumicata, pomodori confit, basilico, flocchi di burrata e polvere di olive ⁽⁴⁾	75
Carpaccio di pesce spada marinato, crudo di finocchi, chimichurri e uvetta ^(3/7)	
Malfatti di ricotta e spinaci e tartufo nero ^(4,8)	
Pancetta di maialino confit laccata al miele e maracuja, patata e champignon ^(9/14)	
Caponata di verdure, porro fritto e fondo vegetale al porto rosso ⁽¹⁴⁾	
Sorbetto alle mele in zuppetta di agrumi allo zenzero	
Vini in abbinamento	30

Il Lunch della Terrazza

Dal martedì al venerdì

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

BAMBINI

20

Risotto alla milanese ^(4/9)	
Polpette di carne al sugo con purea ^(8/9)	
Gelato alla crema ^(2/4)	

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

Smoked eggplant pulp, confit tomatoes, basil, burrata flakes and olive powder ⁽⁴⁾	20
Carpaccio of marinated swordfish, raw fennel, chimichurri and raisins ^(3/7)	24
Iberian Paleta with tomato breadcrumbs ⁽⁸⁾	22
Pastrami, glazed asparagus, ricotta cheese and mustard sauce ^(4/12)	26

First courses

Gragnano's spaghetti, cacio, pepper and broad beans ^(4/8)	24
Milano rice, chicken broth and sour butter ^(4/9)	20
Gnocchi with courtyard ragu, green olives and celery ^(4/8/9/14)	24
Malfatti of ricotta, spinach and black truffle ^(4/8)	26
Spring cream of peas, Sardinian fregola and creamy pecorino cheese ⁽⁴⁾	22

Main courses

Lamb loin, late artichoke, baked shallots and hazelnut milk ^(7/9/14)	28
Pork belly confit lacquered with honey, maracuja, potato and champignon ^(9/14)	26
Cuttlefish, cream of rosemary zolfini beans, tomato and sea asparagus ⁽¹¹⁾	28
Sturgeon fillet, black cabbage, chestnut puree ^(3/4)	30
Winter vegetable caponata, fried leek, port sauce ⁽¹⁴⁾	25

TASTING MENU

Milano

Cantello white asparagus, Grana Padano cheese and CBT egg ^(2/4)	60
Saffron rice, chicken broth and sour butter served with veal ossobuco in gremolada sauce ^(4/8/9)	
Panettone and mascarpone cream ^(2/4/7/8)	
Wine pairing	25

Terrazza

<i>six small portions to taste our cuisine</i>	75
Smoked eggplant pulp, confit tomatoes, basil, burrata flakes and olive powder ⁽⁴⁾	
Carpaccio of marinated swordfish, raw fennel, chimichurri and raisins ^(3/7)	
Malfatti of ricotta, spinach and black truffle ^(4,8)	
Pork belly confit lacquered with honey, maracuja, potato and champignon ^(9/14)	
Winter vegetable caponata, fried leek, port sauce ⁽¹⁴⁾	
Apple sorbet in citrus ginger soup	
Wine pairing	30

Terrazza for lunch

<i>From Tuesday form Friday</i>	40
<i>three small portions (two savory and one sweet) of your choice from the menu</i>	

CHILDREN

20

Milano risotto ^(4/9)	
Meatballs in tomato sauce with puree ^(8/9)	
Crema ice cream ^(2/4)	

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 di mascarpone ai frutti di bosco ^(2/4/8) <i>Panettone with berry mascarpone cream</i>	12
Limone di Siracusa, composta d'albicocca marinata, pan di Spagna alla mandorla <i>Syracuse lemon, marinated apricot compote, almond sponge cake</i>	12
Profiteroles con cuore di cioccolato e crema alla vaniglia ^(2/4/7/8) <i>Hazelnut Assoluto and salted caramel sauce</i>	12
Mousse esotica al cocco e mango marinato ^(2/4/7/8) <i>Coconut and marinated mango mousse</i>	12
Sorbetto di fragole alla cannella, robiola fresca, rabarbaro ⁽⁴⁾ <i>Cinnamon strawberry sorbet, fresh robiola, rhubarb</i>	12
Gelato alla crema con frutta secca e salsa al cacao ^(2/4/7) <i>Cream ice cream, dried fruit and cocoa sauce</i>	12

CARTA DEI VINI

Bolle

Lombardia	Franciacorta Brut	San Cristoforo		48
Lombardia	Franciacorta Dosage Zero	Ca' Del Bosco	2018	110
Lombardia	Franciacorta Rosé	Tenuta Montedelma		55
Trentino Alto Adige	Brut Trento Doc	Pisoni	2019	48
Trentino Alto Adige	Blanc De Noir	Pisoni	2018	55
Trentino Alto Adige	Ferrari Riserva Lunelli	Ferrari	2015	130
Toscana*	Sangiovese Ancestrale Rosato	Dianella	2021	40
Champagne	Champagne Blanc De Blancs Les 3 Terroirs	Michel Gonet	2017	80
Champagne	Champagne Cuvee Passion Blanc De Noir	Marguerite Guyot		100
Champagne	Champagne Collection 243 Coffret	Roederer		120
Champagne	Champagne Rosé	Gaston Burtin		100

Rossi

Piemonte	Barolo Cerretta	Giovanni Rosso	2017	105
Piemonte	Barolo Serralunga	Tenuta Cucco	2019	72
Piemonte	Nebbiolo D'alba Sup. Tre Parcelle	I Parcellari	2019	50
Piemonte	Langhe Nebbiolo D'alba	Livia Fontana	2021	45
Piemonte	Barbaresco Ovello	Cantina Del Pino	2019	90
Piemonte	Barbera D'alba	Giovanni Rosso	2021	35
Piemonte	6d3 - Monferrato Rosso	Arri Longa	2020	35
Lombardia	Valtellina Superiore La Tena	Cabianche	2019	45
Trentino Alto Adige	Pinot Nero Marith	Kornell	2022	42
Veneto	Amarone	Le Guaite Di Noemi	2012	95
Friuli	Nestri Rosso	Meroi	2020	35
Toscana	Chianti Riserva	Dianella	2019	38
Toscana	Brunello di Montalcino	Costanti	2018	90
Abruzzo	Montepulciano d'Abruzzo Riserva	Di Sipio	2018	38
Sicilia	Etna Rosso A Rina	Girolamo Russo	2021	50
Sardegna*	Renosu Rosso (Released 2022)	Dettori		35
Borgogna	Bourgogne Cote d'Or	Domaine Jean Charles Rion	2021	55

Bianchi

Lombardia	Lugana	Azienda Agricola Ricchi	2022	35
Piemonte	Roero Arneis Vignesparsa	Giovanni Almondo	2022	35
Piemonte	Langhe Bianco Prinsipi' Bio	Conterno Fantino	2022	35
Piemonte	Sauvignon Piemonte Parcella 602	I Parcellari	2021	50
Piemonte*	Gavi Bio	La Raia	2022	35
Trentino Alto Adige	Kerner	Taschlerhof	2021	38
Trentino Alto Adige	Pinot Bianco Strahler	Stroblhof	2022	38
Trentino Alto Adige	Riesling Lahner	Taschlerhof	2019	48
Friuli	Pinot Grigio	Torre Rosazza	2022	35
Marche	Verdicchio Di Matelica Petrara Bio	Borgo Paglianetto	2021	35
Sicilia	Etna Bianco	Giovanni Rosso	2022	48
Sardegna	Vermentino Di Gallura Terra e Mare	Unmaredivino	2021	35
Sardegna*	Dettori Bianco	Dettori	2020	60
Borgogna	Chablis Vieilles Vignes	Domaine George	2020	38

Rosati

Abruzzo	Cerasuolo d'Abruzzo Bio	Di Sipio	2022	35
Sicilia	Etna Rosato	Girolamo Russo	2022	42

Dolci

Veneto	Recioto Soave Nettare di Bacco	Montetondo	2019	38
Veneto	Recioto Classico Le Peagne	Vaona Odino	2018	42

*Vini naturali

In Terrazza Triennale la proposta dei vini al calice ruota quotidianamente, diventando un'opportunità per sperimentare orizzonti enologici sempre diversi