

**MAISON**  
M I L A N O

---

**SHOW RESTAURANT**

# COCKTAIL MENU

## Classic Drinks



<i>Aperol Spritz profumato al cardamom Aperol - prosecco - soda - sprinkle di cardamomo</i>	9€
<i>Italiano Vermouth rosso - bitter campari - ratafia (liquore ciliegie nere)</i>	9€
<i>Hibiscus Margarita Tequila - sciroppo all'ibisco homemade - lime - orange curacao -pizzico d'agave</i>	9€
<i>Rhubarb fizz Gin - limone - sciroppo rabarbaro homemade - prosecco</i>	9€
<i>Pacio Tequila - liquore al chinotto - sciroppo mango &amp; mandarino - lime e ginger beer</i>	9€
<i>Bramble Gin - liquore alle more - succo di limone fresco - zucchero</i>	9€
<i>Tasso Bombay gin - fresh lime - luxardo bitter bianco - cedrata tassoni</i>	9€
<i>The Glass Sipper Rye Whiskey - Ancho Reyes - Benedictine - Assenzio - Peychaud bitter</i>	11€

# COCKTAIL MENU

## Premium Drinks

## Analcolici



<b>Tequila Sweet Lake</b> <i>Tequila Patron - guava - liquore biancosarti - lime - agave</i>	12€
<b>Gin Mare Special</b> <i>Gin mare - tonica dolce - foglie di basilico - pepe di timut</i>	12€
<b>The Belvedere</b> <i>Wildflower Vodka Belvedere - pompelmo rosa - liquore ai fiori di sambuco - prosecco</i>	12€
<b>Bugs Bunny</b> <i>Estratto di carota - tonica dolce - aromatizzato al rosmarino</i>	8€
<b>Rosmarino Paloma</b> <i>Succo pompelmo - succo lime - sciroppo di rosmarino salato - soda</i>	8€
<b>Change of Address</b> <i>Succo di limone - sciroppo d'acero - pizzico di salsa di soia - coca cola</i>	8€

# ALLA CARTA M E N U



## Antipasti

Salmone affumicato home made, burro alle erbe e crostino di pane <sup>(1,2,4,5,8,13,14)</sup>	14 €
Calamaretto* cotto a bassa temperatura, estratto di cipolle e fiori di sambuco <sup>(2,4,8,9,12,14)</sup>	14 €
Polpo* con crema di patate viola e stracciatella <sup>(1,2,4,7,8,14)</sup>	16 €
Battuta di filetto black angus, uovo marinato, nocciole e friarielli <sup>(1,3,5,8)</sup>	16 €
Roastbeef, maionese affumicata, carciofi e grana <sup>(3,5,6,7,8,9,10,11)</sup>	14 €
Frolla salata, crema di melanzana, verdure croccanti e caviale di basilico <sup>(1,2,7,8)</sup>	15 €

## Primi


Risotto con porro, capesante* e liquirizia <sup>(1,4,7,8,9)</sup>	20 €
Spaghetto alla chitarra con pomodorino giallo, aglio nero e gamberi <sup>(1,3,4,8,9,)</sup>	20 €
Paccheri con melanzane, fonduta di pecorino e pomodoro secco <sup>(1,5,7,9)</sup>	18 €
Tortello* al midollo su fondo di vitello <sup>(1,3,8,9,14)</sup>	19 €
Maccheroncini* al torchio alla con ragù napoletano <sup>(1,3,5,8,9) (17)</sup>	18 €

ALLA CARTA

M E

N U

## Secondi



Storione in crosta di carbone vegetale su crema di sedano rapa <sup>(2,4,8,14)</sup>	22 €
Calamaro* ripieno su crema di piselli <sup>(1,2,3,4,5,6,7,8,9,13,14)</sup>	20 €
Filetto su riduzione di porto e cipolle fritte <sup>(9,10)</sup>	26 €
Cotoletta di fungo Portobello su crema di yogurt all'aneto <sup>(1,3,5,8,10)</sup>	18 €
Sella di capriolo, cavolo cinese e il suo fondo <sup>(6,7,8,9)</sup>	22 €

## Dolci

Cannolo siciliano "fai da te" <sup>(1,7,8)</sup>	7 €
Tiramisù <sup>(1,3,5,7,8)</sup>	7 €
Mocaccino* <sup>(1,3,5,7,8)</sup>	7 €
Cheese cake ai frutti rossi	7 €
Tagliata di frutta con gelato* alla vaniglia <sup>(1,3,5,7,8,12)</sup>	7 €

# PACCHETTI DINNER SHOW

## BRONZE

Cena di 2 portate  
(antipasto + secondo)  
con menù a scelta di  
carne, pesce o vegetariano

Acqua e vino (1 bottiglia ogni 4)  
Coperto  
Spettacolo dal vivo  
Dj set dopocena

**45 €**

## SILVER

Cena di 3 portate  
(antipasto + primo + secondo)  
con menù a scelta di  
carne, pesce o vegetariano

Acqua e vino (1 bottiglia ogni 4)  
Coperto  
Spettacolo dal vivo  
Dj set dopocena

**55 €**

# PACCHETTI DINNER SHOW

## GOLD

Aperitivo con flute bollicine

Cena di 3 portate  
(antipasto + primo + secondo)  
con menù a scelta di  
carne, pesce o vegetariano

Torta o dessert

Acqua e vino (1 bottiglia ogni 4)  
Coperto  
Spettacolo dal vivo  
Dj set dopocena

**65 €**

## DIAMOND

Aperitivo con flute bollicine

Cena di 3 portate  
(antipasto + primo + secondo)  
con menù a scelta di  
carne, pesce o vegetariano

Torta o dessert

1 drink dopocena

Acqua e vino (1 bottiglia ogni 4)  
Coperto  
Spettacolo dal vivo  
Dj set dopocena

**70 €**

# GUIDATO M E N U



## Il suono delle onde

Carpaccio di salmone affumicato, burro alle erbe salsa teriaki e crostino di segale<sup>(1,2,4,5,8,13,14)</sup>

Tortello di branzino, pomodorini del Piennolo in infusione al basilico <sup>(1,2,3,4,8,9)</sup>

Cartoccio di pesce spada alla siciliana con crema agli agrumi<sup>(1,2,3,4,5,6,7,8,9,13,14)</sup>

*Acqua, Vino Bianco o Rosso Maison (1 bottiglia ogni 4 persone)*

*Pane e coperto sono inclusi, spettacolo durante la cena e Dj Set.*



# GUIDATO M E N U

## Il Galà della Carne



Roastbeef cotto al sale, maionese affumicata, carciofini e grana<sup>(9, 10)</sup>

Maccheroncino al torchio, crema di broccolo, pinoli pomodori secchi e pane croccante <sup>(1,3,5,8,9) (17)</sup>

Costoletta di maialino iberico, indivia stufata e il suo fondo <sup>(3,5,6,7,8,9,10,11)</sup>

*Acqua, Vino Bianco o Rosso Maison (1 bottiglia ogni 4 persone)*

*Pane e coperto sono inclusi, spettacolo durante la cena e Dj Set.*

# GUIDATO M E N U

## L'orto in Città



Crema di bufala, verdure agre, frutti rossi e  
tartufo<sup>(5,6,7,8,9,11,13)</sup>

Risotto crema di piselli, fave e stracciatella <sup>(1,5,7,8,9)</sup>

Lollipop di melanzana provola filante e puntarelle al  
profumo di mandorla<sup>(1,3,5,6,7,8)</sup>

*Acqua, Vino Bianco o Rosso Maison (1 bottiglia ogni 4  
persone)*

*Pane e coperto sono inclusi, spettacolo durante la cena e  
Dj Set.*

# W I N E M E N U



## Vini Rossi

Sito Moresco GAJA (PIEMONTE)	70 €
Merlot Nonsò Arcania Bio (FRIULI)	27 €
Vertigo Livio Felluga (FRIULI)	29 €
Valpolicella Classico Bertani (FRIULI)	29 €
Ripasso San Rocco Tedeschi (FRIULI)	34 €
Amarone della Valpolicella Domini Veneti (FRIULI)	50 €
Cabernet Sauvignon Icona Astoria (VENETO)	28 €
Chianti classico Camperchi (Toscana)	27 €
Chianti Nipozzano Rufina Frescobaldi (TOSCANA)	35 €
Brunello Pian delle Vigne Antinori (TOSCANA)	80 €
Achelo Cortona Syrah (TOSCANA)	33 €
Bruciato Bolgheri Antinori (TOSCANA)	44 €
Le Volte Tenute Ornellaia (TOSCANA)	40 €
Promis Ca Marcanda (TOSCANA)	60 €
Tignanello Antinori (TOSCANA)	120 €
Montepulciano Karma Chiusa Grande Bio (ABRUZZO)	29 €
Primitivo Pietra Pura (PUGLIA)	30 €
Aglianico Mastroberardino (CAMPANIA)	32 €
Nero D'Avola Chiaramonte Firriato (SICILIA)	28 €

## Vini Rosati

Calafuria Tormaresca (PUGLIA)	32 €
Scalabrone Antinori (TOSCANA)	35 €

## Vini da dessert

Moscato	40 €
Passito di Pantelleria Pellegrini 50 cl.	33 €

# W I N E M E N U



## Vini Bianchi

Chardonnay frizzante Colfiorito Patrizi (VENETO)	28 €
Chardonnay Cà Stella (FRIULI)	28 €
Sharis Livio Ferruga (FRIULI)	32 €
Passerina Sophia Chiusa Grande Bio (ABRUZZO)	32 €
Pecorino Karma Chiusa Grande Bio (ABRUZZO)	30 €
Bramito della Sala Antinori (UMBRIA)	35 €
Cervaro Castello della Sala Antinori (UMBRIA)	64 €
Conte Della Vipera Antinori (UMBRIA)	38 €
Falanghina Irpina Crogliano (CAMPANIA)	29 €
Anthilia Donna Fugata (SICILIA)	30 €
Barbazzale Bianco Cottanera (SICILIA)	32 €
Gibelè Pellegrino (SICILIA)	30 €
Vermentino di Sardegna La Cala Sella&Mosca (SARDEGNA)	29 €

## Spumanti e Champagne

Spumante Reguta	40 €
Berlucchi Cuvée Imperiale Brut (FRANCIACORTA)	50 €
Contadi Castaldi Brut (FRANCIACORTA)	50 €
Alma Gran Cuvée Prestige Brut (FRANCIACORTA)	75 €
Cà del Bosco Prestige Cuvée Brut (FRANCIACORTA)	75 €
Altemasi Millesimo Brut (TRENTINO)	50 €
Veuve Clicquot Brut (FRANCIA)	100 €
Dom Perignon Vintage Brut (FRANCIA)	350 €

\*prodotto congelato all'origine o abbattuto in loco

alcuni prodotti per garantire la loro freschezza e qualità sono soggetti all'arrivo di mercato

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi