

**MAISON**  
M I L A N O

---

**SHOW RESTAURANT**

# COCKTAIL MENU



**Aperol Spritz profumato al cardamom** *Aperol -  
prosecco - soda - sprinkle di cardamomo* 8€

**Italiano Vermouth rosso - bitter campari - ratafia**  
*(liquore ciliegie nere)* 8€

**Hibiscus Margarita Tequila - sciroppo all'ibisco**  
*homemade - lime - orange curacao - pizzico d'agave* 8€

**Rhubarb fizz Gin - limone - sciroppo rabarbaro**  
*homemade - prosecco* 8€

**Pacio Tequila - liquore al chinotto - sciroppo mango**  
*& mandarino - lime e ginger beer* 9€

**Bramble Gin - liquore alle more - succo di limone**  
*fresco - zucchero* 8€

**Tasso Bombay gin - fresh lime - luxardo bitter**  
*bianco - cedrata tassoni* 8€

**The Glass Sipper Rye Whiskey - Ancho Reyes -**  
*Benedictine - Assenzio - Peychaud bitter* 10€

# COCKTAIL M E N U



## Premium Drinks

**Tequila Sweet Lake**  
*Tequila Patron - guava - liquore biancosarti -  
lime - agave* 10€

**Gin Mare Special**  
*Gin mare - tonica dolce -  
foglie di basilico - pepe di timut* 10€

**The Belvedere**  
*Wildflower Vodka Belvedere - pompelmo rosa -  
liquore ai fiori di sambuco - prosecco* 10€

## Analcolici



**Bugs Bunny**  
*Estratto di carota - tonica dolce -  
aromatizzato al rosmarino* 7€

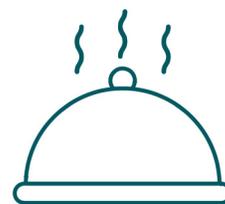
**Rosmarino Paloma**  
*Succo pompelmo - succo lime -  
sciroppo di rosmarino salato - soda* 7€



**Change of Address**  
*Succo di limone - sciroppo d'acero -  
pizzico di salsa di soia - coca cola* 7€



# M E N U



## Alla Carta

### ANTIPASTO

Ricciola del mediterraneo "dry aged", salsa olandese  
allo yuzu e nocciole delle Langhe <sup>(3,4,5,7,8)</sup> **15 €**

Scampo del monte Argentario\* su porro croccante,  
caviale ed emulsione di lemongrass <sup>(1,2,4,8,14)</sup> **13 €**

Tonno rosso\* alla soia e maionese di vitello <sup>(2,3,4,6,7,10)</sup> **15 €**

Battuta di filetto black angus e cialda di pane  
croccante <sup>(1,5,8)</sup> **15 €**

Frolla salata, crema di melanzana, verdure croccanti e  
caviale di basilico <sup>(1,2,7,8)</sup> **16 €**

### PRIMI

Risotto alla milanese con crema di midollo <sup>(1,7,8,9)</sup> **18 €**

Tagliolino\* al ragù di cinghiale\* al ginepro <sup>(1,3,7,8,9)</sup> **18 €**

Fregola sarda, orto croccante e gamberi\* <sup>(1,2,4,5,8,9,14)</sup> **19 €**

Tortello all'astice\* con concassé di  
pomodoro <sup>(1,2,3,4,8,9,14)</sup> **19 €**



# M E N U

## Piccola Carta

## Dolci



### SECONDO

Polpo\* alla griglia con spuma di patate  
della Sila <sup>(2,4,7,8,14)</sup>

20 €

Filetto di manzo, aglio nero stufato e verdure  
croccanti <sup>(9,10)</sup>

22 €

Costoletta di agnello alle erbe di campo su mille  
foglie di patate <sup>(1,5,8,10)</sup>

20 €

Filetto di cervo, crema di zucca, finferli e cacao <sup>(1,5,6,7,8)</sup>

20 €

Ricciola cotta in argilla <sup>(2,4,8,11)</sup>

20 €

Il pescato del giorno

60 € / Kg

La proposta del macellaio

60 € / Kg

### DOLCI

Cheese cake al frutto della passione <sup>(1,3,7,8)</sup>

7 €

Tiramisù <sup>(1,3,5,7,8)</sup>

7 €

Mousse ai tre cioccolati con coulis di frutti  
di bosco <sup>(1,3,5,7,8)</sup>

7 €

Bavarese yogurt greco con caramello e  
arachidi in due consistenze <sup>(1,3,5,7,8,12)</sup>

7 €

# M E N U

## Il suono delle onde

Baccalà mantecato in cestino croccante, carbone d'oliva e cipolla bruciata <sup>(1,3,4,5,8,9,14)</sup>

Pacchero con pesce spada\* alla mediterranea <sup>(1,2,3,4,9,14)</sup>

Trancio di salmone in crosta di erbe con verdure di stagione <sup>(4,8,9)</sup>

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

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

48 €

# M E N U

## Il galà della carne

Tartare affumicata, fiore di capperi, chips di grana e cipolla  
caramellata<sup>(7,8,12)</sup>

Tagliolino\* con ragù bianco di coniglio e olive  
taggiasche<sup>(1,3,8,9)</sup>

Tagliata di black angus con patate al forno<sup>(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.*

46 €

# M E N U

## L'orto in città

Crumble salato, verdure agrodolce e crema di  
broccoli<sup>(1,3,7,8,9)</sup>

Risotto alla barbabietola, crema di noci e salsa al  
gorgonzola<sup>(7,8)</sup>

Tomino in pasta fillo\*su crema di pere caramellate<sup>(1,7,8)</sup>

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

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

45 €

# W I N E M E N U



## Vini Rossi

Sito Moresco GAJA (PIEMONTE)	65 €
Ronchedone Cà dei Frati (LOMBARDIA)	30 €
Merlot Nonsò Arcania Bio (FRIULI)	20 €
Vertigo Livio Felluga (FRIULI)	22 €
Valpolicella Classico Bertani (FRIULI)	22 €
Ripasso San Rocco Tedeschi (FRIULI)	28 €
Amarone della Valpolicella Domini Veneti (FRIULI)	45 €
Cabernet Sauvignon Icona Astoria (VENETO)	20 €
Chianti Sassi Lupaio Camperchi (TOSCANA)	20 €
Chianti Superiore Sassi Lupaio Camperchi (TOSCANA)	22 €
Chianti Nipozzano Rufina Frescobaldi (TOSCANA)	29 €
Brunello Pian delle Vigne Antinori (TOSCANA)	78 €
Achelo Cortona Syrah (TOSCANA)	26 €
Bruciato Bolgheri Antinori (TOSCANA)	34 €
Le Volte Tenute Ornellaia (TOSCANA)	32 €
Promis Ca Marcanda (TOSCANA)	52 €
Tignanello Antinori (TOSCANA)	120 €
Montepulciano Karma Chiusa Grande Bio (ABRUZZO)	20 €
Primitivo Pietra Pura (PUGLIA)	22 €
Aglianico Mastroberardino (CAMPANIA)	23 €
Nero D'Avola Chiaramonte Firriato (SICILIA)	21 €

## Vini Rosati

Calafuria Tormaresca (PUGLIA)	26 €
Scalabrone Antinori (TOSCANA)	28 €
Tarenì Rosato Pellegrino (SICILIA)	24 €
Moscato Fashion Victim Astoria	40 €
Passito di Pantelleria Pellegrini 50 cl.	27 €

## Vini da dessert

Lugana Le Morette Valerio Zenato (LOMBARDIA)	25 €
Muller Thurgau San Michael Eppan (ALTO ADIGE)	22 €



# W I N E M E N U



## Vini Bianchi

Gewurztraminer San Michael Eppan	24 €
Chardonnay frizzante Colfiorito Patrizi (VENETO)	18 €
Suade Sauvignon Astoria (FRIULI)	20 €
Chardonnay Cà Stella (FRIULI)	19 €
Sharis Livio Ferruga (FRIULI)	24 €
Passerina Sophia Chiusa Grande Bio (ABRUZZO)	22 €
Pecorino Karma Chiusa Grande Bio (ABRUZZO)	21 €
Bramito della Sala Antinori (UMBRIA)	29 €
Cervaro Castello della Sala Antinori (UMBRIA)	60 €
Conte Della Vipera Antinori (UMBRIA)	32 €
Falanghina Irpina Crogliano (CAMPANIA)	21 €
Anthilia Donna Fugata (SICILIA)	24 €
Barbazzale Bianco Cottanera (SICILIA)	24 €
Gibelè Pellegrino (SICILIA)	26 €
Vermentino di Sardegna La Cala Sella&Mosca (SARDEGNA)	22 €
S'Elegas Nuragus Argiolas (SARDEGNA)	24 €

## Spumanti e Champagne



Spumante Fashion Victim Astoria	40 €
Berlucchi Cuvée Imperiale Brut (FRANCIACORTA)	50 €
Contadi Castaldi Brut (FRANCIACORTA)	50 €
Alma Gran Cuvée Prestige Brut (FRANCIACORTA)	70 €
Cà del Bosco Prestige Cuvée Brut (FRANCIACORTA)	70 €
Altemasi Millesimo Brut (TRENTINO)	45 €
Veuve Clicquot Brut (FRANCIA)	90 €
Dom Perignon Vintage Brut (FRANCIA)	250 €





\*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
- 
- 
- 