

MAISON
M I L A N O

SHOW RESTAURANT

ALLA CARTA M E N U



Antipasti


- Battuta di manzo, polvere di olio affumicato, spuma di ricotta di bufala campana dop e pane carasau (1-7-10-12) **16 €**
- Gambero rosso di Mazara del Vallo, stracciatella e granella di pistacchi (2-6-7-8)* **16 €**
- Insalatina di erbe di campo con nasturzio, acetosella e cerfoglio in infusione alla camomilla e tartufo (6-9) **15 €**
- Roastbeef cotto al sale su spuma di salsa tonnata al sifone e fiore di capperi (1-6-7-8-9-10) **15 €**

Primi

- Spaghetti alla chitarra vongole veraci e bottarga di tonno rosso (1-3-14) **22 €**
- Tagliolino al ragù bianco di coniglio, capperi di Pantelleria e olive taggiasche (1-3-9-10) **20 €**
- Tortello di baccalà su crema di cime di rapa saltate, pinoli e uvetta (1-3-5-9-12) **20 €**
- Risotto Mera5 allo zafferano biologico, fonduta di gorgonzola e polvere di caffè (7-12) **22 €**

ALLA CARTA M E N U

Secondi



Petto d'anatra a bassa temperatura e il suo fondo, crema di zucca, zucca caramellata e polvere di liquirizia ⁽¹⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰⁻¹²⁾	24 €
Filetto di rombo in foglia di banano su crema agrodolce al mango e fava Tonka ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁾	24 €
Filetto di manzo (200 gr) alla griglia, sale blu di Persia e chips di verdure ⁽⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾	28 €
Fritto misto imperiale con salsa aioli ⁽⁴⁾	25 €

Dolci

Tiramisù Maison ^(1,7,8)	7 €
Sorbetto alla mela verde, lime, basilico e chips di mela ^(7,12)	7 €
Pera cotta nel vino alla cannella su crema inglese alla vaniglia ^(7,8,12)	7 €
Tagliata di frutta esotica, gelato al mango e meringhe ^(3,7)	7 €

ALL IN 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 €

ALL IN 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 €

NOTA IMPORTANTE
IL PACCHETTO DEVE ESSERE UNICO
PER TUTTI I MEMBRI GRUPPO
ALL'INTERNO DELLO STESSO
PACCHETTO E' INVECE POSSIBILE
MIXARE MENU DIVERSI
(ES. TOT MENU DI CARNE,
TOT DI PESCE E TOT VEGETARIANI)

GUIDED MENU

Il suono delle onde



Insalata di mare al profumo di agrumi, taccole e fagiolini
su crema di piselli ^(1,2,4,5,8,13,14)

Pacchero con coda di rospo alla mediterranea ^(1,2,3,4,8,9)

Filetto di rombo, burro agli agrumi, verdure saltate alla
soia ^(1,3,4,5,6,7,8,9,13,14)

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

GUIDED MENU

The Meat Performance



Culatello di Zibello con gnocco fritto e verdure agre ^(9,10)

Tortello di stracotto di manzo su crema al parmigiano e riduzione di Amarone ⁽²⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²⁾

Controfiletto black angus australiano, il suo fondo e patate alla paprika dolce ^(3,5,6,7,8,9,10,11)

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

GUIDED MENU

L'orto in Città



Crema di piselli, stracciatella e uovo poché
(5,6,7,8,9,11,13)

Risotto al basilico, perle di aceto balsamico, polvere di
mandorla tostata
(1,5,7,8,9)

Strudel di verdure su fonduta di Castelmagno (1,3,5,6,7,8)

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

*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

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