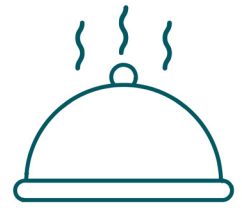


MAISON
M I L A N O

SHOW RESTAURANT

ALLA CARTA M E N U



Antipasti

Insalata di puntarelle e acciughe del cantabrico (4,9,10)	16 €
Battuta di gambero rosso, sfere di mango e chips di barbabietola (4,6,9,11,12)	17 €
Carpaccio di manzo, capperi di Pantelleria, cipolla in agro e maionese al lampone (6,9,10,12)	16 €
Uovo di quaglia pochette su crema di patate e polvere al pomodoro (3,7,9)	16 €
Ceviche di ricciola su crema di mais fermentato (1,4,6,8,10)	17 €

Primi

Pacchero al ragù di mare (1,2,3,4,13,14)	22 €
Spaghetto alla carbonara 2.0 (3,7)	20 €
Risotto allo zafferano biologico salsa verde e fondo di vitello (7,9,11)	20 €
Tortello d'astice su crema di crostacei (1,2,3,4,7,9,14)	22 €

ALLA CARTA M E N U

Secondi

Costoletta di agnello alle erbe, verdure stufate e il suo fondo (7,9,10)	24 €
Cotoletta di vitello con patate al rosmarino (3,7,9,10)	24 €
Tataki di tonno rosso glassato alla soia con verdure al burro alpino (4,6,7,10,11)	26 €
Filetto di manzo con verdure fumé (6,7)	28 €

Dolci

Tiramisù del nostro chef (3,7)	7 €
Tagliata di frutta su gelato alla crema (3,7)	7 €
Mini Sacher (1,3,7,8)	7 €
Cannolo fai da te con pistacchio di Bronte (1,3,7,8)	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



Ceviche di ricciola su crema di mais fermentato (1,4,6,8,10)

Pacchero con ragù di mare (1,2,3,4,13,14)

Trancio di salmone in crosta su erbette e crema di peperone arrostito (1,4,6,7,9,11)

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

GUIDED MENU

The Meat Performance



Battuta di manzo con fonduta di roquefort (7,11,12)

Gnocco di patate con ragù di maialino al coltello e crema
allo zafferano (3,7,9,12)

Girello di manzo su topinabur e spinacino (9,10,12)

Acqua, Vino Bianco o Rosso Maison

(1 bottiglia ogni 4 persone)

GUIDED MENU

L'orto in Città



Insalata di puntarelle e acciughe del cantabrico (4,9,10)

Risotto al pesto di rucola e nocciole con fonduta di grana (5,7,8)

Millefoglie di verdura e pistacchio (7,8,12)

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

W I N E M E N U



Vini Rossi

Sito Moresco GAJA (PIEMONTE)	80 €
Merlot Nonsò Arcania Bio (FRIULI)	27 €
Vertigo Livio Felluga (FRIULI)	29 €
Valpolicella Domini Veneti (VENETO)	32 €
Ripasso Torbea (VENETO)	34 €
Amarone della Valpolicella Domini Veneti (FRIULI)	50 €
Chianti cOLLI sENESI gONZAIOLE (Toscana)	27 €
Chianti Nipozzano Rufina Frescobaldi (TOSCANA)	35 €
Brunello Pian delle Vigne Antinori (TOSCANA) Achelo	80 €
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 Giallo Reguta	40 €
Passito di Pantelleria Pellegrini 70 cl.	33 €

W I N E M E N U



Vini Bianchi

Gewurztraminer San Michael Eppan (TRENTINO)	30 €
Chardonnay frizzante Colfiorito Patrizi (PIEMONTE)	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 Vesevo (CAMPANIA)	29 €
Anthilia Donna Fugata (SICILIA)	30 €
Firriato Le sabbie Etna bianco (SICILIA)	32 €
Firriato Jasmine Zibibbo (SICILIA)	30 €
Vermentino di Sardegna Costa Molino Argiolas (SARDEGNA)	32 €

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