

MAISON

M I L A N O

SHOW RESTAURANT

ALLA CARTA M E N U

Antipasti

Caviale di beluga (20g) con burro montato, blinis misti e pane tostato (1,3,4,7) <i>per due persone</i>	54 €
Disco di Patanegra con pan tomate caldo (1,8)	35 €
Carpaccio di tonno con crema di Alpigiana foglia di mais e scaglie di tartufo (4,7,8,12)	24 €
Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con topinambur in due consistenze e il suo fondo (7,8,9,10,12)	24 €
Baccalà mantecato con lingua di polenta, pomodori secchi e polvere di olive (4,7,8,9,12)	20 €
Roastbeef con salsa olandese e castagne croccanti (3,7,10,12)	20 €
Tartare di zucca con crema di erborinato e pistacchi croccanti (6,7,8,12)	20 €
Tacos con fajitas di verdura, feta vegana e salsa ai 3 pomodori (6,8,9,11,12,13)	20 €

ALLA CARTA MENU

Appetizer

<i>Beluga caviar (20g) with whipped butter, mixed blinis, and toasted bread (1,3,4,7) for two</i>	54 €
<i>Pata Negra platter with warm pan tomato (1.8)</i>	35 €
<i>Tuna carpaccio with Alpigiana cream, corn leaves, and truffle shavings (4, 7, 8, 12)</i>	24 €
<i>Slow-cooked veal cheek with Jerusalem artichokes in two textures and their stock (7, 8, 9, 10, 12)</i>	24 €
<i>Creamed cod with polenta slice, dried tomatoes, and olive powder (4, 7, 8, 9, 12)</i>	20 €
<i>Roast beef with hollandaise sauce and crispy raspberry (3, 7, 10, 12)</i>	20 €
<i>Pumpkin tartare with blue cheese cream and crispy pistachios (6, 7, 8, 12)</i>	20 €
<i>Tacos with vegetable fajitas, vegan feta, and 3-tomato salsa (6,8,9,11,12,13)</i>	20 €

ALLA CARTA M E N U

Primi

Spaghettone Benedetto Cavalieri con tentacoli di polpo, crema di datterini gialli e scaglie di mandorle (1,3,7,8,12,14)	26 €
Fusillone con ragout di petto d'anatra all'Amarone e lampone crispy (1,3,5,6,8,9,10,12,13)	26 €
Pacchero con ragout di pescato fresco e crumble salato al limone (1,2,3,4,7,8,9,12,14)	24 €
Gnocchetto sardo con crema di zafferano iraniano e ragout napoletano (1,3,7,9,12)	22 €
Risotto Mera 5 con robiola, pera caramellata e noci (7,8,10)	22 €
Risotto mantecato alle castagne di caju su crema di prezzemolo e spirale di peperoni (8,12)	22 €

First

<i>Benedetto Cavalieri spaghetti with octopus tentacles, yellow cherry tomato cream, and almond flakes (1, 3, 7, 8, 12, 14)</i>	26 €
<i>Fusillone with Amarone duck breast ragout and raspberry crispy (1, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 12, 13)</i>	26 €
<i>Pacchero with fresh fish ragout and savory lemon crumble (1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 14)</i>	24 €
<i>Sardinian gnocchi with Iranian saffron cream and Neapolitan ragout (1, 3, 7, 9, 12)</i>	22 €
<i>Mera 5 risotto with robiola cheese, caramelized pear, and walnuts (7, 8, 10)</i>	22 €
<i>Risotto with cashew nuts on a parsley cream and pepper spiral (8, 12)</i>	22 €

ALLA CARTA MENU

Secondi

Black Cod su bietoline colorate, maionese al miso e noci tostate (3,4,6,7,8,9,10,12)	36 €
Filetto di Rubia Gallega su crema di patate dolci, chips di verdure e demì-glacé all'aglio nero (5,7,8,9,10,11,12)	36 €
Filetto di salmone selvatico, in crosta di sesamo con verdure spadellate al Mirin e salsa al rafano (4,6,7,9,11,12)	30 €
French rack di vitello con il suo fondo, waffle di patate e foglie di senape spadellate (7,8,10,12)	32 €
Brasato di verdure baby su crema Aligot, mini roast e salsa verde (7,9,12)	30 €
Vegan steak con maionese vegana al miso e patate Maison (1,6,8,9,10,11,12,13)	30 €

Seconds

<i>Black Cod on colorful Swiss chard, miso mayonnaise, and toasted walnuts (3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12)</i>	36 €
<i>Rubia Gallega fillet on sweet potato cream, vegetable chips, and black garlic demi-glacé (5, 7, 8, 9, 10, 11, 12)</i>	36 €
<i>Sesame-crusted wild salmon fillet with sautéed vegetables in mirin and horseradish sauce (4, 6, 7, 9, 11, 12)</i>	30 €
<i>French rack of veal with its jus, potato waffles, and sautéed mustard greens (7, 8, 10, 12)</i>	32 €
<i>Braised baby vegetables on aligot (cheese and potato cream), mini roasts, and salsa verde (7, 9, 12)</i>	30 €
<i>Vegan steak with vegan miso mayonnaise and house-style potatoes (1, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13)</i>	30 €

ALLA CARTA MENU

Dolci

Frolla con savoiardo al caffè, crema al mascarpone, cappuccino crispy e salsa al koji (1,3,5,6,7,8,12)	8 €
La nostra carrot cake (1,3,7,8,12)	8 €
Panna cotta vegana alla pina colada (6,8,12,13)	8 €
Pavlova con crema chantilly e frutti di bosco (1,3,7,8,12)	8 €
Sacher scomposta (1,3,7,8,12)	8 €

Dessert

Shortcrust pastry with coffee-flavored ladyfingers, mascarpone cream, crispy cappuccino, and koji sauce (1, 3, 5, 6, 7, 8, 12)	8 €
Our carrot cake (1, 3, 7, 8, 12)	8 €
Vegan pina colada panna cotta (6, 8, 12, 13)	8 €
Pavlova with chantilly cream and berries (1, 3, 7, 8, 12)	8 €
Deconstructed Sachertorte (1, 3, 7, 8, 12)	8 €

GUIDED MENU

Pacchetto Bronze 45€

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

Coperto

Spettacolo Dinner Show e dj

2 course Dinner (starter + main course) with choice of menu of meat, fish or vegetarian

Cover charge included

Dinner Show and dj

Pacchetto Silver 58€

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 Dinner Show e dj

3 course Dinner (starter + first course + main course) with choice of menu of meat, fish or vegetarian

Water and wine (1 bottle for every 4 people)

Cover charge included

Dinner Show and dj

GUIDED MENU

Pacchetto Gold
68€

Pacchetto Diamond
75€

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 Dinner Show e dj

*Aperitif with sparkling wine
3 course Dinner (starter + first course + main course) with
choice of menu of meat, fish or vegetarian
Dessert*

*Water and wine (1 bottle for every 4 people)
Cover charge included*

Dinner Show and dj

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 Dinner Show e dj

*Aperitif with flute sparkling wine
3 course Dinner (starter + first course + main course) with
choice of menu of meat, fish or vegetarian
Dessert*

*1 drink
Water and wine (1 bottle for every 4 people)
Cover charge included*

Dinner Show and dj

GUIDED MENU

Il suono delle onde

Baccalà mantecato con lingua di polenta, pomodori secchi e polvere di olive (4,7,8,9,12)

Pacchero con ragout di pescato fresco e crumble salato al limone (1,2,3,4,7,8,9,12,14)

Filetto di salmone selvatico, in crosta di sesamo con verdure spadellate al Mirin e salsa al rafano (4,6,7,9,11,12)

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

Fish menu

Creamed cod with polenta slice, dried tomatoes, and olive powder (4, 7, 8, 9, 12)

Pacchero with fresh fish ragout and savory lemon crumble (1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 14)

Sesame-crusted wild salmon fillet with sautéed vegetables in mirin and horseradish sauce (4, 6, 7, 9, 11, 12)

Water, Red or White wine "Maison"
(1 bottle for every 4 people)

GUIDED MENU

The Meat Performance

Meat Menu

Roastbeef con salsa olandese e castagne croccanti
(3,7,10,12)

Gnocchetto sardo con crema di zafferano iraniano e ragout
napoletano (1,3,7,9,12)

French rack di vitello con il suo fondo, waffle di patate e
foglie di senape spadellate (7,8,10,12)

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

Roast beef with hollandaise sauce and crispy chestnuts
(3, 7, 10, 12)

*Sardinian gnocchi with Iranian saffron cream and Neapolitan
ragout (1, 3, 7, 9, 12)*

*French rack of veal with its jus, potato waffles, and sautéed
mustard greens (7, 8, 10, 12)*

Water, Red or White wine "Maison"
(1 bottle for every 4 people)

GUIDED MENU

L'orto in Città

Tartare di zucca con crema di erborinato e pistacchi croccanti (6,7,8,12)

Risotto Mera 5 con robiola, pera caramellata e noci (7,8,10)

Brasato di verdure baby su crema Aligot, mini roast e salsa verde (7,9,12)

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

Vegetarian Menu

Pumpkin tartare with blue cheese cream and crispy pistachios (6, 7, 8, 12)

Mera 5 risotto with robiola cheese, caramelized pear, and walnuts (7, 8, 10)

Braised baby vegetables on aligot (cheese and potato cream), mini roasts, and salsa verde (7, 9, 12)

*Water, Red or White wine "Maison"
(1 bottle for every 4 people)*

GUIDED MENU

Menù vegano

Tacos con fajitas di verdura, feta vegana e salsa ai 3 pomodori (6,8,9,11,12,13)

Risotto mantecato alle castagne di caju su crema di prezzemolo e spirale di peperoni (8,12)

Vegan steak con maionese vegana al miso e patate Maison (1,6,8,9,10,11,12,13)

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

Vegan Menu

Tacos with vegetable fajitas, vegan feta, and 3 tomato salsa (6,8,9,11,12,13)

Risotto with cashew nuts on a parsley cream and pepper spiral (8, 12)

Vegan steak with vegan miso mayonnaise and house-style potatoes (1, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13)

*Water, Red or White wine "Maison"
(1 bottle for every 4 people)*

**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

**product frozen at origin or slaughtered on site*

some products are subject to market arrival to ensure their freshness and quality

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten
(wheat, spelled, khorasan wheat, rye, barley, oats)
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soy
7. Milk and milk products (including lactose)
8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts)
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame seeds
12. Sulfur dioxide and sulphites (if in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter)
13. Lupins
14. Molluscs

W I N E M E N U

Vini Rossi

Dolcetto Patrizi (Piemonte)	26 €
Ronchedone Ca' dei Frati (Lombardia)	40 €
Vertigo Livio Feluca (Friuli)	32 €
Altropasso Reguta (Friuli)	28 €
Amarone Valpolicella Domini Veneti (Veneto)	53 €
Ripasso Vigneti di Torbe Domini Veneti (Veneto)	34 €
Valpolicella Domini Veneti Et. Blu (Veneto)	32 €
Brunello Pian delle Vigne Antimoni (Toscana)	80 €
Il Bruciato Bolgheri Antinori (Toscana)	44 €
Potenti Pietra (Toscana)	44 €
Le Volte Tenuta Ornallaia (Toscana)	40 €
Nipozzano Chianti Rufina Riserva Frescobaldi (Toscana)	35 €
Tignanello Antinori (Toscana)	220 €
Montepulciano Karma Chiusa Grande (Abruzzo)	29 €
Primitivo Passo del Cardinale Paolo Leo (Puglia)	30 €
Malvasia nera Mora Mora Paolo Leo (Puglia)	30 €
Aglianico L'eroe Torre Varano (Campania)	32 €
Nero D'Avola Chiaramonte Firriato (Sicilia)	28 €

Vini Rosati

Calafuria Tormaresca (Puglia)	32 €
Scalabrone Antinori (Toscana)	35 €

Vini da dessert

Moscato Rosa Reguta (Friuli)	40 €
Passito di Pantelleria Pellegrino 0,75l (Sicilia)	33 €

W I N E M E N U

Vini Bianchi

Chardonnay frizzante Colfiorito Patrizi (Piemonte)	28 €
Lugana Le Morette Valerio Zenato (Lombardia)	33 €
Sauvignon Winkl Terlan (Alto-Adige)	37 €
Gewurztraminer S.M.Eppan (Alto-Adige)	30 €
Chardonnay Ca' Stele (Friuli)	28 €
Sharis Livio Felluga (Friuli)	32 €
Passerina Sophia Chiusa Grande bio (Abruzzo)	32 €
Pecorino Karma Chiusa Grande bio (Abruzzo)	30 €
Bramito della sala Antinori (Umbria)	38 €
Conte Vipera Antinori (Umbria)	42 €
Vesevo Falanghina irpina (Campania)	29 €
Greco Sannio Torre Varano (Campania)	29 €
Anthilia donna Fugata (Sicilia)	29 €
Etna bianco Le Sabbie dell'Etna Firriato (Sicilia)	32 €
Leone Tasca d'Almerita (Sicilia)	30 €
Vigna di Gabry Donna Fugata (Sicilia)	32 €
Vermentino Costamolino (Sardegna)	30 €

Bollicine

Reguta prosecco millesimato	40 €
Bellavista Alma Brut cuvée	75 €
Berlucchi cuvée imperiale	50 €
Cuvee prestige Ca' del Bosco	75 €
Contadi Castaldi brut	50 €
Altamasi Brut millesimato	50 €
Veuve Clicquot Brut 0,75l	110 €