

MAISON
M I L A N O

SHOW RESTAURANT

ALLA CARTA MENU

Antipasti Appetizer

Tentacoli di polpo arrosto su specchio di gazpacho di pomodoro fresco, cremosità di stracciatella e croccantezza di scaglie di mandorla (4,7,8,14) 26 €

Roasted octopus tentacles on a fresh tomato gazpacho, creamy stracciatella cheese and crunchy almond flakes (4,7,8,14)

Pregiata Cecina de León accompagnata dalla dolcezza del queso de Tetilla e l'intensità di una crema di pomodori secchi (7,12) 28 €

Fine Cecina de León accompanied by the sweetness of queso de Tetilla and the intensity of a sun-dried tomato cream (7,12)

Carpaccio di Carne Salada marinata alle erbe, spicchi di pesca, fiocchi di caprino e mandorle tostate (7,8) 24 €

Carpaccio of Carne Salada marinated in herbs, peach wedges, goat cheese flakes and toasted almonds (7, 8)

Tartare di salmone affumicato, kefir di cocco, chips di mela verde e cetriolo in osmosi (4,7) 24 €

Smoked salmon tartare, coconut kefir, green apple chips and cucumber in osmosis (4,7)

Spiedini di parmigiana di melanzane dorati in crosta di pane croccante e salsa di rughetta (1,3,7) 22 €

Golden eggplant parmigiana skewers in a crispy bread crust and arugula sauce (1,3,7)

ALLA CARTA MENU

Antipasti Appetizer

**Insalata croccante con tofu affumicato,
noci Pecan dorate e il nostro speciale dressing
Caesar 100% vegetale (6,8)**

22 €

Crispy salad with smoked tofu, golden pecans and our special 100% plant-based Caesar dressing (6,8)

**Caviale di beluga (20g) con burro montato,
blinis misti e pane tostato (1,3,4,7) per due persone**

54 €

Beluga caviar (20g) with whipped butter, mixed blinis, and toasted bread (1,3,4,7) for two

Disco di Patanegra con pan tomate caldo (1,8)

35 €

Pata Negra platter with warm pan tomato (1.8)

ALLA CARTA MENU

Primi First

Risotto alla milanese con morbido baccalà mantecato e l'esplosione piccante delle perle al wasabi (4,7,10) 28 €

Milanese risotto with soft creamed cod and a spicy explosion of wasabi pearls (4,7,10)

Pasta all'uovo ripiena di ossobuco su vellutata fonduta allo zafferano e il tocco fresco della gremolata (1,3,7,9) 28 €

Egg pasta stuffed with ossobuco on a velvety saffron fondue and a fresh touch of gremolata (1,3,7,9)

Risotto mantecato allo Squacquerone DOP, crema di rucola e tartare di Fassona piemontese (7,8) 26 €

Risotto with Squacquerone DOP, rocket cream, and Piedmontese Fassona beef tartare (7,8)

Gnocchetti di patate pusteresi al burro salato di Normandia, gambero scottato e alga Nori (1,2,7) 26 €

Pusterese potato gnocchi with Normandy salted butter, seared shrimp and nori seaweed (1, 2, 7)

Ravioli su specchio di crema ai 3 pomodori e perle di basilico (1,3,7) 24 €

Ravioli on a 3 tomato cream and basil pearls (1,3,7)

Risotto mantecato al burro d'arachidi e riduzione acidula al mirtillo rosso (Cranberry) (5) 24 €

Risotto with peanut butter and a sour cranberry reduction (5)

ALLA CARTA MENU

Secondi Seconds

Tataki di tonno in crosta di sesamo, servito con fiori di zuccina in pastella leggera e insalatina di pomodoro occhio di bue (1,4,11)

38 €

Sesame-crusted tuna tataki, served with lightly battered courgette flowers and a tomato salad (1,4,11)

Costolette di agnello in doppia consistenza di frutti di bosco e piselli, con il suo fondo di cottura e gratin di patate (7,9)

38 €

Lamb chops in a double consistency of berries and peas, with its cooking juices and potato gratin (7,9)

Controfiletto di black angus uruguayano, potato wedges al rosmarino, friggitelletto napoletano e chimichurri mediterraneo ai pomodori secchi (12)

34 €

Uruguayan Black Angus sirloin, rosemary potato wedges, Neapolitan friggitelletto peppers, and Mediterranean sundried tomato chimichurri (12)

Filetto di orata al profumo di limone su crema vellutata di piselli novelli e ceci croccanti alla paprika dolce (4,8)

34 €

Lemon-scented sea bream fillet on a velvety cream of new peas and crunchy chickpeas with sweet paprika (4,8)

Feta greca in guscio di pasta fillo croccante, rifinita con miele cremoso e pioggia di sesamo nero tostato (1,7,11)

32 €

Greek feta in a crispy filo pastry shell, finished with creamy honey and a drizzle of toasted black sesame seeds (1,7,11)

Cuore di cavolfiore arrosto marinato alle spezie Tandoori, patate maison e coriandolo fresco su fondo bruno vegetale (7,8,12)

32 €

Roasted cauliflower heart marinated in Tandoori spices, home-made potatoes and fresh coriander on a brown vegetable base (7,8,12)

ALLA CARTA MENU

Dolci Dessert

Cinnamon Bun artigianale servito tiepido con gelato alla vaniglia Madagascar (1,3,7)

8 €

Homemade cinnamon bun served warm with Madagascar vanilla ice cream (1,3,7)

Brownie fondente vegano con coulis di frutti di bosco e menta fresca (1,8)

8 €

Vegan dark brownie with berry coulis and fresh mint (1,8)

Meringa leggera, nuvola di chantilly e selezione di piccoli frutti di bosco (3,7)

8 €

Light meringue, chantilly cloud and selection of small berries (3,7)

Cheesecake fredda con vellutata al mango e polvere di cocco rapé (1,7)

8 €

Cold cheesecake with mango cream and grated coconut powder (1,7)

GUIDED MENU

Pacchetto **Bronze**

45€ Venerdì - on Friday

50€ Sabato - on Saturday

CENA DI 2 PORTATE (antipasto + primo)
con menù a scelta di carne, pesce o vegetariano

Coperto

Spettacolo Dinner Show e dj

2 COURSE DINNER (starter + first course)
with choice of menu of meat, fish or vegetarian

Cover charge included

Dinner Show and dj

Pacchetto **Silver**

51€ Venerdì - on Friday

56€ Sabato - on Saturday

CENA DI 3 PORTATE (antipasto + primo + dessert o torta)
con menù a scelta di carne, pesce o vegetariano

Coperto

Spettacolo Dinner Show e dj

3 COURSE DINNER (starter + first course + dessert) with
choice of menu of meat, fish or vegetarian

Cover charge included

Dinner Show and dj

GUIDED MENU

Pacchetto **Gold**

61€ Venerdì - on Friday

66€ Sabato - on Saturday

Pacchetto **Diamond**

78€ Venerdì - on Friday

83€ Sabato - on Saturday

CENA DI 3 PORTATE (antipasto + secondo + dessert o torta) con menù a scelta di carne, pesce o vegetariano

Coperto

Spettacolo Dinner Show e dj

3 COURSE DINNER (starter + main course + dessert) with choice of menu of meat, fish or vegetarian

Cover charge included

Dinner Show and dj

CENA DI 4 PORTATE (antipasto + primo + secondo) con menù a scelta di carne, pesce o vegetariano
Torta o dessert

1 drink dopocena

Coperto

Spettacolo Dinner Show e dj

4 COURSE DINNER (starter + first course + main course) with choice of menu of meat, fish or vegetarian
Dessert

1 drink

Cover charge included

Dinner Show and dj

GUIDED MENU

Pacchetto **Bellavista**

Posizione centrale palcoscenico

130€

DEGUSTAZIONE Jamon Patanegra (100g ogni 2 persone)

Cena di 4 portate (antipasto + primo + secondo)

con menù a scelta di carne, pesce o vegetariano

Torta o dessert

Bottiglia di Bellavista Alma Brut Cuvée (1 bottiglia ogni 2 persone)

Coperto

Spettacolo Dinner Show e dj

Jamon Patanegra tasting (100g for every 2 people)

4 course Dinner (starter + first course + main course)

with choice of menu of meat, fish or vegetarian

Dessert

Bottle of Bellavista Alma Brut Cuvée (1 bottle for every 2 guests)

Cover charge included

Dinner show and dj

Pacchetto **CAVIAR & CHAMPAGNE**

Posizione centrale palcoscenico

170€

DEGUSTAZIONE Caviale Lux (20g ogni 2 persone)

Cena di 4 portate (antipasto + primo + secondo)

con menù a scelta di carne, pesce o vegetariano

Torta o dessert

Bottiglia di Champagne Veuve Clicquot (1 bottiglia ogni 2 persone)

Coperto

Spettacolo Dinner Show e dj

Lux Caviar Tasting (20g per 2 people)

4 course Dinner (starter + first course + main course)

with choice of menu of meat, fish or vegetarian

Dessert

Bottle of Veuve Clicquot Champagne (1 bottle for every 2 guests)

Cover charge included

Dinner Show and dj

GUIDED MENU

Il suono delle onde

Fish menu

**Tartare di salmone affumicato, kefir al cocco,
chips di mela verde e cetriolo in osmosi (4)**

Smoked salmon tartare, coconut kefir, green apple
chips and osmosis cucumber (4)

**Gnocchetti di patate pusteresi al burro salato
di Normandia, gambero scottato e alga Nori (1,2,7,12)**

Puster Valley potato gnocchetti with Normandy salted butter,
seared prawn and nori seaweed (1,2,7,12)

**Filetto di orata al profumo di limone su crema vellutata
di piselli novelli e ceci croccanti alla paprika dolce (4,12)**

Sea bream illet with lemon aroma on a smooth cream of fresh
peas and crispy chickpeas with sweet paprika (4,12)

GUIDED MENU

The Meat Performance

Meat menu

Carpaccio di Carne Salada marinata alle erbe, spicchi di pesca, iocchi di caprino e mandorle tostate (7,8)

Herb-marinated Carne Salada carpaccio, fresh white peach wedges, goat cheese lakes and toasted almonds (7,8)

Risotto mantecato allo Squacquerone DOP, crema di rucola e tartare di Fassona piemontese (7,9)

Creamy risotto with Squacquerone DOP cheese, rocket cream and Piedmont Fassona beef tartare (7,9)

Controfiletto di black angus uruguaiano, potato wedges al rosmarino, friggitelletto napoletano e chimichurri mediterraneo ai pomodori secchi (8,12)

Uruguayan Black Angus sirloin, rosemary potato wedges, Neapolitan friggitelletto peppers, and Mediterranean sun-dried tomato chimichurri (8,12)

GUIDED MENU

L'Orto di Città Vegetarian Menu

Spiedini di parmigiana di melanzane dorati in crosta di pane croccante e salsa di rughetta (1,7,8)

Golden aubergine parmigiana skewers in crispy breadcrumb crust with rucola green sauce (1, 7, 8)

Ravioli al grana padano su specchio di crema ai 3 pomodori e perle di basilico (1,7,12)

Ravioli with Grana Padano on a bed of three-tomato cream and basil pearls (1,7, 12)

Feta greca in guscio di pasta fillo croccante, rifinita con miele cremoso e pioggia di sesamo nero tostato (1,7,11)

Greek feta wrapped in crispy phyllo pastry, inished with creamy honey and toasted black sesame seeds (1,7,11)

GUIDED MENU

Menù Vegano Vegan Menu

Insalata croccante con tofu affumicato, noci Pecan dorate e il nostro speciale dressing Caesar 100% vegetale (6,8,10,12)

Crunchy salad with smoked tofu, golden pecan nuts and our signature 100% plant-based Caesar dressing (6,8,10,12)

Risotto mantecato al burro d'arachidi e riduzione acidula al mirtillo rosso (5,9)

Creamy risotto with peanut butter and tangy cranberry reduction (5,9)

Cuore di cavolfiore arrosto marinato alle spezie Tandoori, patate Maison e coriandolo fresco su fondo bruno vegetale (10)

Roasted cauli lower heart marinated in Tandoori spices, maison potatoes and fresh coriander on a vegetable demi-glace (10)

* 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

MAISON LIST WINE

Dalla nostra **Masseria Pezza** in Puglia

Dalla nostra tenuta in Puglia nasce una piccola selezione di vini che raccontano il sole, il vento e la terra del Salento.

Un invito a scoprire **MASSERIA PEZZA**, tra vigneti, ulivi e ospitalità mediterranea.

From our estate in Puglia comes a small selection of wines that tell the story of the sun, wind and land of Salento.

An invitation to discover **MASSERIA PEZZA**, among vineyards, olive trees and Mediterranean hospitality.

Vini **Rossi**

FIANO / CHARDONNAY (Salento IGT) **27€**
Profumi di frutta tropicale e agrumi, fresco e armonioso.
Tropical fruit and citrus aromas, fresh and balanced.

PRIMITIVO (Salento IGT) **27€**
Rosso morbido e avvolgente con delicate note speziate.
Soft and enveloping red with delicate spicy notes.

PRIMITIVO DI MANDURIA (DOC) **33€**
Corposo ed elegante, con note di cacao e vaniglia.
Full-bodied and elegant, with cocoa and vanilla notes.

PRIMITIVO DI MANDURIA (DOC Riserva) **38€**
Bouquet intenso e complesso, struttura profonda.
Intense and complex bouquet with deep structure.

NEGROAMARO ROSATO (Salento IGT) **27€**
Rosa tenue, fresco e morbido con finale persistente.
Light pink, fresh and smooth with a long finish.

Dolcetto Patrizi (Piemonte)	32€
Ronchedone Ca' dei Frati (Lombardia)	42€
Vertigo Livio Feluca (Friuli)	35€
Amarone Valpolicella Domini Veneti (Veneto)	60€
Ripasso Vigneti di Torbe Domini Veneti (Veneto)	40€
Valpolicella Domini Veneti Et. Blu (Veneto)	36€
Brunello Pian delle Vigne Antimoni (Toscana)	90€
Il Bruciato Bolgheri Antinori (Toscana)	50€
Potenti Pietra (Toscana)	50€
Le Volte Tenuta Ornallaia (Toscana)	50€
Nipozzano Chianti Rufina Riserva Frescobaldi (Toscana)	35€
Tignanello Antinori (Toscana)	250€
Montepulciano Karma Chiusa Grande (Abruzzo)	32€
Primitivo Passo del Cardinale Paolo Leo (Puglia)	34€
Aglianico L'eroe Torre Varano (Campania)	36€
Nero D'Avola Chiaramonte Firriato (Sicilia)	32€

MAISON LIST WINE

Vini **Rosati**

Calafuria Tormaresca (Puglia)	34€
Scalabrone Antinori (Toscana)	36€

Vini da **Dessert**

Moscato Rosa Reguta (Friuli)	50€
Passito di Pantelleria Pellegrino 0,75l (Sicilia)	33€

Vini **Bianchi**

Chardonnay frizzante Colfiorito Patrizi (Piemonte)	30€
Lugana Le Morette Valerio Zenato (Lombardia)	38€
Sauvignon Winkl Terlan (Alto-Adige)	40€
Gewurztraminer S.M.Eppan (Alto-Adige)	38€
Chardonnay Ca' Stele (Friuli)	32€
Sharis Livio Felluga (Friuli)	36€
Passerina Sophia Chiusa Grande bio (Abruzzo)	35€
Pecorino Karma Chiusa Grande bio (Abruzzo)	35€
Bramito della sala Antinori (Umbria)	40€
Conte Vipera Antinori (Umbria)	46€
Vesevo Falanghina irpina (Campania)	32€
Greco Sannio Torre Varano (Campania)	32€
Anthilia donna Fugata (Sicilia)	32€
Etna bianco Le Sabbie dell'Etna Firriato (Sicilia)	32€
Vermentino Costamolino (Sardegna)	35€

Bollicine

Reguta prosecco millesimato	60€
Bellavista Alma Brut cuvée	75€
Berlucchi cuvée imperiale	70€
Cuvée prestige Ca' del Bosco	80€
Contadi Castaldi brut	70€
Altemasi Brut millesimato	65€
Veuve Clicquot Brut 0,75l	130€