



Facciamo di ogni
eccellenza
un capolavoro



RESTAURANT
by ARTIMONDO

Il pranzo “Vista Milano”

Il pranzo "Vista Milano"

Per cominciare

Il polpo BBQ e purea di patate all'olio extravergine

16 euro

Controfiletto di manzo tiepido,
senape e insalatina di stagione

16 euro

L'uovo pochè, fonduta e tartufo nero

15 euro

Pasta e riso

Il tagliolino "solo rossi",
vitello al coltello e coniglio nostrano

15 euro

Il Carnaroli alla zucca e zenzero

15 euro

Il fusillone alla barbabietola ed erborinato di pecora

15 euro

Leggerezza

L'insalata di verdure e trota salmonata marinata

13 euro

La zuppetta di cereali e Raspadura lodigiana

12 euro

Carburante

Il tonno al miele e rosmarino
con caviale di melanzane

22 euro

Il filetto di maialino al Marsala con cavolo verza

21 euro

Best seller

Lo spaghetti 4P

(quattro varietà di pomodoro e basilico)

14 euro

L'hamburger "sbagliato": krapfen salato con vitello,
spianata calabra, carciofini siciliani e bufala

16 euro

Per concludere

L'insalata di frutta fresca

6 euro

Il semifreddo alla crema bruciata,
salsa di yogurt e perla di gelato alla crema

8 euro

Menù degustazione

Sotto la cenere

Barbabietola e caviale grattugiato

Il granchio nel bosco

Insalata calda di funghi cardoncelli, spalletta di vitello e granciporro

I profumi della terra

Carnaroli al burro d'alloro, crema di rucola e polvere di morelle

Un'altra costata

Filetto di manzo cotto affogato, sentori di yogurt, topinambur e olio alla curcuma

E' sbocciato il cioccolato

Cioccolato, rosa, pistacchio e caramello

70 euro

95 euro con abbinamento calici

Acqua **3,00 euro**

Caffè **4,00 euro**

Bibite **5,00 euro**

Vino al calice **da 7,00 euro**

Birre **da 6,00 euro**

Coperto **3,00 euro**

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: pesce, molluschi, crostacei, glutine, uova, soia, latte e derivati, anidride solforosa, frutta a guscio, sedano, senape, arachidi. Per ulteriori delucidazioni il personale di sala è a vostra disposizione.