



Facciamo di ogni
eccellenza
un capolavoro



RESTAURANT
by ARTIMONDO

Il pranzo “Vista Milano”

Il pranzo "Vista Milano"

Per cominciare

La tartare di ricciola e salsa guacamole

16 euro

Il "cappello del prete" di vitello cotto a bassa temperatura e crema di carote gialle

16 euro

L'uovo pochè, fonduta e tartufo nero

15 euro

Leggerezza

L'insalata di verdure e polpo arrostito

13 euro

La zuppetta di legumi abruzzesi, pepe nero tostato e guanciale

13 euro

Best seller

Lo spaghetti 4P

(quattro varietà di pomodoro e basilico)

14 euro

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

16 euro

Pasta e riso

Il tonnarello "Morelli" all'Amatriciana

15 euro

Il Carnaroli al gorgonzola e castagne

15 euro

Il fusillone di Gagnano al ragout di patate e stracciatella

15 euro

Carburante

Il tonno scottato, crema di pomodori ciliegini gialli e bouquet di verdure

22 euro

Petto di faraona, funghi cardoncelli e jamon iberico

22 euro

Per concludere

L'insalata di frutta fresca

6 euro

Il castagnaccio della tradizione e gelato al rosmarino

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 morchelle

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.