



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

Lo zampone, crema di patate e castagne

15 euro

L'uovo pochè, fonduta e tartufo nero

15 euro

Pasta e riso

I paccheri al ragout di mare

16 euro

Il Carnaroli agli agrumi e formaggella lombarda

15 euro

Le eliche, crema di cavolfiore e peperone crusco

15 euro

Leggerezza

L'insalata di verdure e filetto di trota salmonata tiepido

13 euro

La fregula integrale, ceci e cozze

14 euro

Carburante

Il tonno ai tre pepi, crema di carote e insalatina

23 euro

Il petto d'anatra cotto a bassa temperatura,
royale di patate e cipolle borettane

23 euro

Best seller

Lo spaghetti 4P

(quattro varietà di pomodoro e basilico)

14 euro

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

16 euro

Per concludere

L'insalata di frutta fresca

6 euro

La mousse al cioccolato bianco,
vaniglia e frutta esotica

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.