

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. Alcune materie prime potrebbero essere congelate o surgelate all'origine. Per ulteriori delucidazioni il personale di sala è a vostra disposizione.




Inquadra il QR Code e scopri  
la nostra selezione di vini



[www.miview.it](http://www.miview.it)

*Il legame con le imprese artigianali agroalimentari  
è il principio che ispira la nostra idea di cucina*

Viale Achille Papa 30  
20149 Milano  
[info@miview.it](mailto:info@miview.it)

  
[@miviewrestaurant](https://www.instagram.com/miviewrestaurant)

Scopri i nostri partner  
e i loro prodotti d'eccellenza  
su [artigianoinfiera.it](http://artigianoinfiera.it)

Facciamo di ogni  
eccellenza  
un capolavoro



I nostri viaggi

Maitre Sommelier Monica Angeli

Executive Chef Christian Spagnoli

## Espressione

### Toast a sorpresa

Sfoglia di pane alla segale, lardo di Arnad, gambero rosso di Mazara e vin brulè fermentato

### Passione mediterranea

Bottarga di Cabras, Avgotaraho, brodo di cedro "Diamante", sorbetto all'olivello spinoso

### Patata in trasferta

Patata Linzer, alici di Menaica e uva fragola

### Il granchio nel bosco

Insalata calda di funghi cardoncelli, spalletta di vitello e granciporro

### Ricci in testa

Spaghetto "incartato" Morelli, ricci di mare, testina di vitello e grue di cioccolato

### I profumi della terra

Carnaroli mantecato con burro all'alloro, crema di rucola e polvere di morchelle

### Leggero Piemonte

Tenero di Vicciola, lattuga arrostita e salsa al lime

### La mia Spagna

Pluma iberica con salsa BBQ, tatin di mele e jamon iberico

### Prima conclusione

Caco vaniglia arrostito e gelato all'olio extravergine

### E' sbocciato il cioccolato

Cioccolato, rosa, pistacchio e caramello

**120 euro**

**160 euro con abbinamento**

**180 euro con abbinamento Special Pinot Nero**

**200 euro con abbinamento Superior**

Acqua **3,00 euro**  
Bibite **4,00 euro**  
Caffè **4,00 euro**

## Nulla è come sembra

### Sotto la cenere

Barbabietola e caviale grattugiato

### Una cartolina dalla Costa Azzurra

Ragout di patate, caviale lombardo e spuma di cipolla di Giarratana

### Il piccione viaggiatore

Tortello di piccione, tartufo nero pregiato e spuma di patate silane

### Giro di perle

Ostrica Belon, sorbetto alla Coca Cola e salsa di pop corn

### Andiamo a caccia

Germano laccato, castagne e bergamotto

### Non è un profumo

Bergamotto, pera e vaniglia

**90 euro**

**120 euro con abbinamento**

**150 euro con abbinamento Superior**

### Carrello dei formaggi

A partire da 15 euro

Vino al calice da **8,00 euro**  
Birre da **7,00 euro**  
Cocktail da **12,00 euro**

## Alla carta

### PER INIZIARE

#### Un giro al lago

Trota salmonata del Trentino, nocciole, salsa al prezzemolo e alloro

**22 euro**

#### Il granchio nel bosco

Insalata calda di funghi cardoncelli, spalletta di vitello e granciporro

**22 euro**

#### Una cartolina dalla Costa Azzurra

Ragout di patate, caviale lombardo e spuma di cipolla di Giarratana

**20 euro**

### CARBOIDRATI

#### Milano-Mazara

Carnaroli, gambero rosso, polvere di limone, Raspadura lodigiana

**28 euro**

#### Red Vertigo

Fusillone di Gragnano alla barbabietola e burro al caviale

**24 euro**

#### Ricci in testa

Spaghetto "incartato" Morelli, ricci di mare, testina di vitello e grue di cioccolato

**26 euro**

### MAIN COURSES

#### Un'altra costata

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

**35 euro**

#### La mia Spagna

Pluma iberica con salsa BBQ, tatin di mele e jamon iberico

**32 euro**

#### La spigola invecchiata

Spigola stagionata in salamoia, purea di patate e miele di olmo fermentato

**34 euro**

### DESSERT

#### E' sbocciato il cioccolato

Cioccolato, rosa, pistacchio e caramello

**14 euro**

#### Non è un profumo

Bergamotto, pera e vaniglia

**14 euro**

#### Buono da morire

Cioccolato Ivoire, tè ai frutti rossi, mango e zenzero

**14 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. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine

Il personale di sala è a vostra disposizione per ulteriori delucidazioni e per visionare l'elenco dettagliato delle sostanze allergeniche