



Facciamo di ogni  
eccellenza  
un capolavoro



RESTAURANT

by ARTIGIANO IN FIERA

## Il pranzo “Vista Milano”

# Il pranzo "Vista Milano"

## Per cominciare

La tartare di scampi e sorbetto  
al carciofo di Montelupone

**17 euro**

I gamberi scottati, burrata e ricci di mare

**17 mare**

L'uovo poché, fonduta di Parmigiano e tartufo nero

**16 euro**

## Leggerezza

L'insalata di verdure e pesce spada affumicato

**14 euro**

La Caesar Salad "Mi View"

**14 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 marchigiani e bufala

**16 euro**

## Pasta e riso

I fusilloni, pomodori gialli, bufala e basilico

**15 euro**

Le trofie al ragout di mare e papaya

**16 euro**

Il Carnaroli agli asparagi, crescenza e timo

**15 euro**

## Carburante

La scaloppa di tonno al Marsala  
e ragout di cipolla rossa e cannella

**23 euro**

Il petto d'anatra arrostito,  
agretti e sformatino di patate

**23 euro**

## Per concludere

L'insalata di frutta fresca

**6 euro**

La mousse al cioccolato bianco e vaniglia,  
perla di gelato alla barbabietola

**8 euro**

## Menù degustazione

### Toast a sorpresa

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

### Controcorrente

Radice di sedano, bagna càuda, salmone all'aroma di caldarroste e gelatina al Rheum

### Il risotto selvatico

Carnaroli al burro acido, crema di rucola e lamponi

### Un'altra costata

Filetto di manzo cotto affogato, sentori di yogurt, purea di cipolla di Breme e peperoncino dolce

### Sicilia-Tokyo, andata e ritorno

Gelato al latte di mandorla, gel di Sakè, ginepro e mandorle

**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.