

Facciamo di ogni
eccellenza
un capolavoro



RESTAURANT

by ARTIGIANO IN FIERA

Il pranzo “Vista Milano”

Il pranzo “Vista Milano”

Le proposte del Business Lunch

L'uovo poché, fonduta al Parmigiano Reggiano, tartufo nero
17 euro

La tartare di ricciola, sorbetto alla mela verde e basilico
17 euro

Lo spaghetti “affumicato” 4P
(quattro varietà di pomodoro)
14 euro

Il Carnaroli al finocchio, aneto, formaggella e liquirizia
16 euro

Il petto d'anatra al miele e funghi “pioppini”
24 euro

Il pesce spada croccante, acqua di pomodoro
e fonduta di provola lucana
24 euro

Non è un Avocado Toast: panino alla carruba, avocado,
salmone affumicato, lime e burrata
16 euro

L'insalata di frutta fresca
6 euro

Il tortino al cioccolato fondente e gelato al cocco
8 euro

“Signature” dalla carta serale

Percezioni boschive

Stracotto di cervo, crema di patate e polvere di funghi
24 euro

Il granchio al banco

Insalata calda di guancia di vitello brasata,
granciporro e salsa montata al caffè
24 euro

Ricci in testa

Spaghetti Verrigni trafilato all'oro, ricci di mare,
testina di vitello e grue di cioccolato
28 euro

Morbido e croccante

Rombo arrostito, erbe aromatiche e patè di fegato d'oca
38 euro

Menù degustazione

Brezza dell'Artico

Tartare di agnello dei Fiordi, ostriche e rapanello

French Toast

Pan brioche al pepe, gambero rosso di Mazara,
Wagyu e porcini di Borgotaro

Il risotto selvatico

Carnaroli al burro all'alloro, carciofo “Violetto” di Albenga,
estratto di nepetella e frutti rossi

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
75 euro

100 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.