

Facciamo di ogni
eccellenza
un capolavoro



RESTAURANT

by ARTIGIANO IN FIERA

Il pranzo “Vista Milano”

Il pranzo “Vista Milano”

Le proposte del Business Lunch

La tagliata d’anatra arrostita
con purea di fagiolina bianca del Trasimeno
17 euro

L’uovo poché con crema di polenta
e fonduta di formaggella lombarda
15 euro

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

Il risotto d’autunno alla zucca e zenzero
16 euro

Il medaglione di manzo al Porto,
cardoncelli e crema di topinambur
25 euro

Il pesce spada, acqua di pomodoro e caviale di melanzane
23 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 pasticcotto leccese e perla di gelato alla crema
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.