

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 crema di asparagi, tartare di ricciola,
gelato alle erbe e mela
17 euro

L'uovo poché, piselli e loertis
16 euro

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

Il Carnaroli ai fiori di zuccina,
formaggella e burro noisette
18 euro

Il tenero di vitello, pomodoro,
olive taggiasche e ‘nduja calabra
27 euro

Il pesce spada, cous cous di farro
e verdure primaverile
27 euro

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

L'insalata di frutta fresca
8 euro

Il tortino al cioccolato e gelato al latte di pecora
10 euro

Acqua **4,00 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.

“Signature” dalla carta serale

Lussuria
Astice, ‘Nduja cosentina bio e finocchietto
26 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 trafileato all'oro, ricci di mare,
testina di vitello e grue di cioccolato
28 euro

La cattedra del Presidente
Rombo, gambero e tartufo nero,
zuppa di vongole, purea di carota bianca e arance
38 euro

Menù degustazione

Ostrica d'a-mare
Ostrica, passion fruit e cardamomo

French Toast
Pan brioche al pepe, gambero rosso di Mazara,
Wagyu, cardoncello

Il risotto selvatico
Carnaroli mantecato al Bagòss,
sedano verde Ercole, chioccioline al Franciacorta

Volo pindarico
Petto di piccione stagionato 45 giorni nel burro di cacao,
pralinato alla nocciola, sentori di sambuco

Millefrolle
Cre moso al cioccolato, nocciole e sale,
crumble e gelato al caffè

90 euro
120 euro con abbinamento calici