

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'insalata di asparagi crudi  
con la loro crema e sgombro arrostito  
**17 euro**

L'uovo poché alla fonduta valdostana  
e polvere di tartufo nero  
**16 euro**

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

Il Carnaroli alle bollicine, provola,  
polvere di pomodoro e olio di finocchio marino  
**18 euro**

Il controfiletto di manzo, crema di ceci e sformatino di patate  
**27 euro**

L'ombrina rossa del Mediterraneo, crema di zuccina  
alla menta, olio allo zafferano e verdure croccanti  
**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 cocco  
**10 euro**

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.

### “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, chiocciole 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**