

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 caprese di mare
(tonno, burrata e pomodori)
17 euro

L'uovo pochè, melanzana,
pecorino laziale, pane fritto
16 euro

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

La fregula sarda, pomodorino giallo, gambero, olive
18 euro

Il petto di faraona, gorgonzola, radicchio
28 euro

Il pesce spada all'aglio, olio,
peperoncino con caponata di verdure
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

La bavarese al cioccolato bianco e cocco
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

80's
Astice, salsa rosa, Quintessenza
26 euro

Il granchio al banco
Insalata calda di guancia di vitello brasata,
granciporro e salsa montata al caffè
25 euro

Ricci in testa
Spaghetti Verrigni trafilato all'oro,
ricci di mare, testina di vitello e grue di cioccolato
30 euro

Poseidone
Rombo, gambero e tartufo nero,
zuppa di vongole, purea di carota bianca e arance
40 euro

Menù degustazione

Colore
Minestrone, estratto di minestrone all'erba Luigia, basilico

Cozza
Crema di pane e cereali, cozza ripiena, olio al pomodoro

Nuvola
Carnaroli, aglio nero di Voghiera, aceto balsamico
di ciliegie di Vignola, aria di miele di tiglio

Costata
Filetto di manzo cotto affogato,
sentori di yogurt, purea di cipolla di Breme

Cioccolato
Guanaja 70%, rosa, pistacchio di Bronte

90 euro
120 euro con abbinamento calici