

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 farro umbro, gamberi e feta  
**17 euro**

L'uovo poché con fonduta di Parmigiano Reggiano  
“Vacche Rosse” e polvere di tartufo  
**16 euro**

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

Il Carnaroli cacio, pepe e ricci di mare  
**19 euro**

Il petto d'anatra croccante, fichi e cardoncelli  
**28 euro**

La ricciola con salsa “pizzaiola”,  
crema di cime di rapa e capperi essiccati  
**28 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 krapfen caramellato  
con crema pasticcera alla vaniglia  
**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

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

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

**Ricci in testa**  
Spaghetti Verrigni trafileto 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

**Italian Toast**  
Toast di scampi e pizzocchero, brisaola, Bitto  
**Pomodoro e basilico**  
Carnaroli mantecato al basilico,  
pappa al pomodoro, gelato al pomodoro e basilico

**Parmigiana**  
Tortello di melanzane,  
gazpacho di pomodoro, fragola Candonga

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

**Sem a Milan**  
Cremoso allo zafferano,  
gelato al midollo, acidità di mandarino  
**90 euro**  
**120 euro con abbinamento calici**