

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 Caesar Salad

18 euro

La crema di ceci, farinata e gambero scottato

16 euro

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

16 euro

Il Carnaroli al Bagoss e zafferano

19 euro

La pappardella Senatore Cappelli
con funghi porcini di Borgotaro

19 euro

Il filetto di maialino con radicchio,
salsa al gorgonzola e cous cous di farro

30 euro

Il tonno scottato in crosta di pistacchi e patate saporite

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 panettone artigianale

10 euro

Il Tiramisù a modo nostro

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

26 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 trafilato all'oro,
ricci di mare, testina di vitello e grue di cioccolato

30 euro

El Dorado

Lampuga, patata della Sila in due consistenze,
acqua di ostriche

40 euro

Menù degustazione

Melograno

Melograno in due consistenze e tartare di scampi

Essenza

Carnaroli cotto in brodo di erborinato di capra,
rucola biologica, alloro verde

Tortel

Tortello di ceci, brodo al prosciutto crudo di Sauris,
funghi porcini

Amarcord

Rib eye, pepe verde, topinambur arrostito, legumi umbri

Sem a Milan

Cre moso allo zafferano, gelato al midollo,
acidità di mandarino

90 euro

120 euro con abbinamento calici