



Via Tommaso da Cazzaniga, 2  
20121 Milano

Gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

\*Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e del Reg. CE 853/04.

1 Cereali e derivati | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutta a guscio | 9 Sedano | 10 Senape  
11 Sesamo | 12 Anidride solforosa e solfiti | 13 Lupini | 14 Molluschi

Via Tommaso da Cazzaniga, 2  
20121 Milano



# À LA CARTE MENU

19:30 - 00:00

## SIGNATURE COCKTAILS

22

### BES TINI

Bes gin, tintura alla lavanda

*Un martini cocktail floreale da bere nella natura casereccia del nostro elegante giardino, piccante e unico nel suo genere*



### COFFE NEGRONI

Bitter rouge, Carlo Alberto vermouth rosso, Jefferson Cold infusion al caffè

*Un negroni deciso e avvolgente con note erbacee ed un intrigante sentore di caffè 100% arabica*



### LA CHAMBRE

Casamigos Reposado, Campari, arancia fresca, zucchero, Tree Cents soda

*Dal gusto fresco e dissetante, agrumato, perfetto per l'aperitivo o per una serata estiva*



### THE CHAMPION BREAKFAST <sup>(7,8)</sup>

Bulleit bourbon al burro di arachidi cognac, zucchero, limone fresco, latte ai cereali

*Un gusto morbido e avvolgente, dove le note calde del bourbon si fondono con la cremosità del burro di arachidi e la dolcezza nostalgica del latte ai cereali. Un dessert da bere*



### MOJITO DELLA MAISON

Plantareti pineapple rum infuso alla menta, Pierre Ferrand dry curacao, lime fresco, Tree Cents soda

*Un mix vivace di rum, menta lime e soda, dal gusto tropicale e irresistibile*



### ORO NERO

Ketel One vodka, orzata, liquore al caffè espresso cortado

*Un twist fresco e profumato dell'espresso martini che ricorda l'ineguagliabile caffè leccese*



### THE SECRET GARDEN

Tanqueray ten, Aperitivo Venturo, basilico fresco marmellata di arance amare, limone fresco

*Cocktail aromatico e raffinato dal profilo erbaceo e fresco ideale per un aperitivo elegante*



### FILO D'ORO <sup>(7)</sup>

Zacapa 23, Jefferson, yuzu fresco, zucchero demerara, latte

*Un cocktail limpido e vibrante dove il rum incontra agrumi orientali e amaro italiano in una raffinata chiarificazione al latte*





## IN CONDIVISIONE

<b>Mini bun al maialino antica ricetta</b> (1, 3, 6, 9, 10) Mini pork buns ancient recipe 13	<b>Parmigiana croccante IT-style</b> (1, 3, 5, 7, 8) Crispy parmigiana IT-style 16
<b>Bon bon di ossobuco, salsa allo zafferano (4 pezzi)</b> (1, 3, 5, 7, 8) Ossobuco bonbon, saffron sauce (4 pieces) 18	<b>Acciughe del Cantabrico "00", burro montato alla carota e shokupan</b> (1, 3, 4, 7) Cantabrian anchovies "00", whipped carrot butter, and shokupan 25
<b>Tataki di manzo, pinoli e tartufo</b> (6, 8, 9, 12) Beef tataki, pine nuts and truffle 35	

## VEGETALI

<b>Broccoli bimi, dressing al sesamo</b> (6, 11) Broccoli bimi, sesame dressing 13	<b>Carciofo arrosto</b> Roasted artichoke 12
<b>Purè di patate</b> (7) Mashed potatoes 12	<b>Patatine fritte</b> French fries 10

## MAIN COURSES

<b>Tagliolini all'uovo, burro, limone e scampi* siciliani</b> (1, 2, 3, 7, 12) Egg tagliolini with butter, lemon, and Sicilian scampi* 32	<b>Gnocco di patate, crema di Parmigiano Reggiano e gambero rosso di Mazara*</b> (1, 2, 3, 7, 12) Potato gnocchi, Parmigiano Reggiano cream, and Mazara red shrimp* 32
<b>Risotto allo zafferano e Parmigiano Reggiano 32 mesi</b> (3, 6, 9) Saffron risotto with 32-month aged Parmigiano-Reggiano 32	<b>Spaghetto con salsa ai cinque pomodori</b> (1, 9) — <b>Opzione con burrata</b> (7) Spaghetti with five tomato sauce - Burrata option 25 / 31
<b>Salmone al vapore, salsa teriyaki e verdure di stagione</b> (1, 4, 6, 11) Steamed salmon, teriyaki sauce and seasonal vegetables 35	<b>Guancia di manzo brasata al vino rosso, purè di patate e tartufo nero</b> (1, 2, 3, 7, 12) Beef cheek braised in red wine, mashed potatoes and black truffle 32
<b>Chateaubriand di manzo, jus ristretto</b> (7) Beef chateaubriand, reduced jus 38 (per persona / per person)	<b>Sogliola gratinata alla mugnaia e carciofi</b> (1, 3, 4 7) Sole au gratin meunière and artichokes 32

## DESSERTS

<b>Tiramisù della Maison</b> (1, 3, 5, 7, 8) Maison-style tiramisu 12	<b>Torta di rose, gelato e amarene Fabbri</b> <b>Per 3-4 persone</b> (1, 3, 5, 7, 8) Rose cake, ice cream, and Fabbri black cherries Serves 3-4 persons 35
<b>Millefoglie, crema pasticcera e frutti rossi</b> (1, 3, 5, 7, 8) Millefoglie, custard and red fruits 12	

Coperto: selezione di pane, burro montato  
Cover charge: selection of bread, whipped butter  
7 per pax