

L̃ A R I A





APPETIZERS

Alici del Cantabrico, burro demi sel	24
Calamaretti*, lime	18
Gyoza di carne	22
Wagyu gunkan, tartufo nero	34
Salmone aburi, tartufo nero	26
Capesante*, umeboshi	32
Ventresca di tonno scottato, tartufo nero	36
Tacos, chirachi di pesce, ikura*	42



CRUDI

Tonno scottato, cipolla di Tropea, erbe	28
Spigola, tartufo nero	30
Ricciola, peperoncino verde, ponzu	30
Gambero*, carta musica, taccole	24
Scampi*, olio, germogli	24
Tonno, tosazu, tartufo nero	38
Salmone Scozzese, capperi, agrumi	26
Tonno obeso, rosmarino, lime	36
Seriola ceviche, cacio e pepe	34
Spigola ikejime, agrumi, pomodoro tigrato	26



TEMPURA

Gamberoni*, tentsuyu	28
Capesanta*, nori, yuzu kosho rosso	32
Assortimento di vegetali, brodo piccante	26
Rana pescatrice, maionese al tofu piccante	32
Granchio "softshell" *, mizuna	28
Fiore di zucca, matchashio	24
Avocado, maionese allo yuzu	22
Astice, maionese al wasabi	110



PASTA

Maccheroncino, crostacei*, pomodoro al timo, pesto di mandorle	42
Fusilli, vongole, mollicata Siciliana	36
Risotto, gamberi*, purea di prezzemolo, tartufo	42
Spaghetti cacio e pepe con scampi*	60
Conchiglie, crudaiola di pomodoro	30
Tagliolino, caviale, burro, erba cipollina	130



IN & OUT

Panzanella, burrata	26
Merluzzo nero* marinato al miso	46
Salmone, tonno, riso koshihikari	42
Picanha di Wagyu, daikon, zenzero, lemongrass	48
Astice, finocchio, arancia	42
Anguilla* croccante, erba cipollina	40
Wagyu domino, tartufo nero	48
Granchio reale* alla brace	64
Carciofo grigliato, topinambur	22



CAVIALE

Caviale Voyage L~ARIA Siberian - Italia	50Gr	240
Caviale Voyage L~ARIA Beluga - Italia	50Gr	490
Caviale Voyage L~ARIA Voyager - Italia	125Gr	600

Mandarin Oriental, Lago di Como
commitment to the sustainability



Vegetariani / Vegetarian



ROBATA PESCE

Salmone Loch Duart teriyaki	38
Gamberone* gigante, yuzu	60
Atlantic halibut, datterino arrosto	40
Branzino Cileno*, jalapeño	52

ROBATA CARNE

Wagyu A5 Ozaki, maionese alle erbe	120
Costolette di agnello speziato	40
Black Angus Sakura Hanami, citrus dream	52
Pluma Iberica, tartufo nero	56



INSALATE

Rucola, crescione, spinacio, salsa al wasabi	18
Avocado, tofu	20
Pomodoro, melanzane alla brace, zenzero	18
L~ARIA salad	20
Insalata di barbabietole	18
Lollo, mela verde, amaranto	20



SIDES

Riso bianco al vapore, sesamo	12
Asparagi verdi, mela e aceto	16
Broccolo lungo, olio e balsamico	18
Patata Americana, panna acida	12
Funghi, burro alla soia	18
Zucchina grigliata in salmoriglio	12
Spinacino, gomasio	14

Vegani / Vegan

Prezzi in Euro, Iva Inclusa.

I prodotti segnalati * sono congelati all'origine secondo la legge. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del Reg. CE 853/2004. Vi preghiamo di informare il personale in servizio di eventuali allergie alimentari, non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione. Nel ristorante è presente una tabella esplicitativa degli allergeni.



APPETIZERS

Cantabrian anchovies, demi sel butter	24
Crispy squid*, lime	18
Meat gyoza	22
Wagyu gunkan, black truffle	34
Salmon aburi, black truffle	26
Scallops*, umeboshi	32
Tuna belly, black truffle	36
Tacos, fish chirachi, ikura*	42



CRUDI

Seared tuna, Tropea onion, fresh herbs	28
Local sea bass, black truffle	30
Yellowtail, green chili, ponzu	30
Prawn*, carasau bread, coral beans	24
Tuna, tosazu, black truffle	24
Langoustine*, olive oil, sprouts	24
Scottish salmon, capers, citrus fruits	26
Bigeye tuna, rosemary, lime	36
Seriola fish, cacio e pepe	34
Ikejime seabass, citrus fruits, tiger tomato	26



TEMPURA

Prawns*, tenstuyu	28
Scallop*, nori, spicy yuzu kosho	32
Assortment of vegetables, spicy broth	26
Monkfish, spicy tofu mayo	32
"Softshell" crab*, mizuna	28
Zucchini flower, matchashio	24
Avocado, yuzu mayonnaise	22
Lobster, wasabi mayonnaise	110



PASTA

Maccheroncino, shellfish*, thyme tomatoes, almond pesto	42
Fusilli, clams, Sicilian mollicata	36
Risotto, prawns*, parsley puree, truffle	42
Spaghetti cacio e pepe with langoustine*	60
Conchiglie, tomatoes crudité	30
Tagliolino, caviar, butter, chives	130



IN & OUT

Panzanella, burrata	26
Black cod* marinated with miso	46
Salmon, tuna, koshihikari rice	42
Picanha Wagyu, daikon, ginger, lemongrass	48
Lobster, fennel, orange	42
Crunchy eel*, chives	40
Wagyu domino, black truffle	48
Roasted king crab*	64
Grilled artichoke, sunchoke	22



CAVIALE

Caviar Voyage L~ARIA Siberian - Italia	50Gr	240
Caviar Voyage L~ARIA Beluga - Italia	50Gr	490
Caviar Voyage L~ARIA Voyager - Italia	125Gr	600

Mandarin Oriental, Lago di Como
commitment to the sustainability



Vegetariani / Vegetarian

Vegani / Vegan



ROBATA FISH

Salmon Loch Duart teriyaki	38
Jumbo tiger prawn*, yuzu	60
Atlantic halibut, roasted datterino	40
Chilean sea bass*, jalapeño	52

ROBATA MEAT

Wagyu A5 Ozaki herbs mayonnaise	120
Spiced lamb	40
Black Angus Sakura Hanami, citrus dream	52
Iberico pork, black truffle	56



SALADS

Rocket salad, watercress, spinach, wasabi sauce	18
Avocado, tofu	20
Tomatoes, grilled eggplant, ginger	18
L~ARIA salad	20
Beetroot salad	18
Lollo salad, green apple, amaranth	20



SIDES

Steamed rice, sesame	12
Green asparagus, apple and balsamic	16
Broccoli, olive oil and vinegar	18
Sweet potatoes, sour cream	12
Mushroom, soy butter	18
Courgette in salmoriglio	12
Spinach, gomasio	14