



MANDARIN
GARDEN
BAR & RESTAURANT

Milano, 31 dicembre 2022

BACCALÁ

mantecato con crema di cime di rapa al tartufo
Creamed cod fish with truffle turnip greens

Laurent Perrier, La Cuvée

TORTELLI

farciti con zabaione al tartufo e crema di broccoli
Tortelli pasta filled with truffle zabaglione, broccoli

Querciabella, Batàr 2018

RISOTTO AL CASTELMAGNO

con fondo di lepre e tartufo
Risotto with Castelmagno cheese, hare jus and truffle

Produttori di Terlano, Nova Domus 2019

MORONE ALLA MUGNAIA

con crema di erbe e salsa alle vongole
Morone fish "Mugnaia" style with herbs cream and clams sauce

Bertani, Valpolicella Le Miniere 2019

FILETTO DI MANZO

con tartare, salsa choron e carciofi
Beef fillet and tartare, choron sauce and artichokes

Poggio di Sotto, Rosso di Montalcino 2019
Tenuta San Guido, Sassicaia 2019 – Suppl. € 70
Gaja, Barbaresco 2018 – Suppl. € 70

ZAMPONE E LENTICCHIE

Zampone and lentil soup

MILLEFOGLIE AL PISTACCHIO E LAMPONI

con sorbetto ai frutti rossi e ibiscus
*Pistachio and raspberries millefeuille, with ibiscus
and red berries sorbet*

Paolo Saracco, Moscato d'Asti 2020

PANETTONE/PANDORO

con crema al mascarpone
Panettone and Pandoro with mascarpone cream

280,00 euro per
persona

bevande escluse/ *beverage not included*

120,00 euro per
persona

Abbinamento vini / *Wine pairing*