



MANDARIN  
BAR & BISTROT

---

**Prezzi in €, IVA e servizio inclusi / Prices in €, VAT and service charge included**

**In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento / Based on local market availability some of the products might have been frozen**

**Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 / Some of the products might have been subject to a cleaning procedure in compliance with regulation EC 853/2004**

**Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze / Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances**

**SANDWICH  
E ANTIPASTI  
SANDWICH  
AND  
APPETIZER**

**CLUB SANDWICH 27**

**triplo strato di pane in cassetta tostato  
con maionese, bacon, pomodoro,  
uova sode, lattuga e petto di pollo.**

**Servito con patatine fritte**

Toasted triple decker sandwich with  
mayonnaise, bacon, tomato, boiled eggs,  
lettuce and chicken breast.

Served with french fries

**CLUB SANDWICH VEGETARIANO 25**

**triplo strato di pane in cassetta tostato  
con maionese all'olio d'oliva, pomodoro,  
lattuga, avocado, zucchine e melanzane alla  
griglia.**

**Servito con patatine fritte**

Toasted triple decker sandwich with  
olive oil mayonnaise, tomato, lettuce,  
avocado, grilled zucchini and eggplant.

Served with french fries

**HAMBURGER DI MANZO 33**

**con pane ai semi di sesamo, blu di pecora  
e senape. Servito con patate fritte**

Beef burger with sesame bun, blue cheese  
and mustard. Served with french fries

**FOCACCIA PUGLIESE 38**

**di Altamura, burrata, astice  
e fagiolini all'agro**

Focaccia "pugliese" style with  
"Altamura" flour, burrata cheese,  
lobster and green beans  
with jerez dressing

**TERRINA DI FEGATO GRASSO** 38  
**salsa al lampone e pan brioche alle nocciole**  
Foie gras terrine with raspberry sauce  
and pain brioche with hazelnut

**CULATELLO** 29  
Culatello ham

**SALMONE** 29  
**selvatico marinato, asparagi  
e yogurt allo zafferano**  
Marinated salmon, asparagus  
and saffron flavored yogurt

## **CAVIALE CAVIAR**

**CALVISIUS TRADITION** 260  
g 50

**CALVISIUS BELUGA** 470  
g 50

Il caviale verrà servito con:  
blinis, bianco d'uovo, rosso d'uovo, capperi,  
prezzemolo, panna acida e scalogno

Caviar will be served with:  
blinis, egg white, egg yolk, capers,  
parsley, sour cream and shallots

## INSALATE SALAD

<b>CAPRESE</b>	<b>23</b>
<b>mozzarella di bufala con carpaccio di pomodori misti al limone e melanzane al miso</b>	
Caprese salad with buffalo mozzarella, mixed tomatoes and miso flavoured eggplant	
<b>CESARE</b>	<b>23</b>
<b>cuore di lattuga con salsa cesare, crostoni e parmigiano</b>	
Caesar salad with baby cos lettuce, caesar dressing, bread croutons and parmesan cheese	
<b>CESARE CON POLLO</b>	<b>26</b>
<b>cuore di lattuga con salsa cesare, crostoni, parmigiano e pollo</b>	
Caesar salad with baby cos lettuce, caesar dressing, bread croutons, parmesan cheese and chicken	
<b>NIZZARDA</b>	<b>25</b>
<b>con acciughe, patate, tonno, olive, uova e fagiolini</b>	
Nizzarda salad with anchovies, potatoes, tuna, olives, eggs and green beans	

## PRIMI STARTER

RISOTTO 24

alla milanese

Risotto Milanese style

TAGLIOLINI 24

pomodoro e basilico

Tagliolini pasta with tomato and basil

MINISTRONE 23

di verdure al pesto

Minestrone with basil pesto

## SECONDI MAIN COURSE

SPIGOLA 35

con caponata di melanzane

Mediterranean sea bass

with eggplant "caponata"

FILETTO DI MANZO 35

con verdure alla griglia

Beef fillet with grilled vegetables

## FORMAGGI CHEESE

DEGUSTAZIONE DI  
FORMAGGI DI FATTORIA 15  
serviti con pane alle noci e dolci contrasti  
Assortment of farm cheese  
served with walnut bread and jams

## DESSERT

LA NOSTRA SELEZIONE 11  
AL CARRELLO  
Our assortment by the cart

