



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

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

**PRIMI
STARTER**

RISOTTO 23

alla milanese

Risotto Milanese style

TAGLIOLINI 23

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 14
serviti con pane alle noci e dolci contrasti
Assortment of farm cheese
served with walnut bread and jams

DESSERT

LA NOSTRA SELEZIONE 9
AL CARRELLO
Our assortment by the cart

