



MANDARIN
BAR & BISTROT

I CLASSICI THE CLASSICS

MINESTRONE di verdure di stagione con pesto al basilico Vegetables minestrone soup with basil pesto	25
CUORI DI LATTUGA con vinaigrette ai lamponi e acciughe demi-sel Baby lettuce with raspberry vinaigrette and lightly salted anchovies	25
RISOTTO alla milanese Risotto "milanese style"	25
TAGLIOLINI pomodoro e basilico Tagliolini with tomato sauce and basil	25
ROMBO con spinaci e salsa al limone Turbot with spinach and lemon sauce	39

DELIZIE DA CONDIVIDERE TO SHARE

SELEZIONE DI DIM SUM al vapore serviti con salsa di soia Steamed Dim Sum selection with soy sauce	27
INVOLTINI PRIMAVERA Spring Rolls	26
FOCACCIA PUGLIESE con prosciutto crudo di Parma e burrata Focaccia pugliese style with Altamura flour, Parma ham and burrata cheese	29

ANTIPASTI STARTERS

CARPACCIO DI BRANZINO 27
al lime
Seabass carpaccio with lime

CEVICHE DI RICCIOLA 27
con sesamo
Amberjack ceviche with sesame

POLPO 25
alla griglia con purea di patate
e pistacchi
Grilled octopus with mashed potatoes
and pistachios

UOVO AFFOGATO 25
con Parmigiano Reggiano e spinaci
Poached egg with Parmesan cheese
and spinach

VITELLO TONNATO 27
Veal with tuna sauce

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

RISO E LENTICCHIE 24
Rice and lentil soup

RISOTTO SALAM E FORMAI 27
**Risotto al salame, taleggio DOP
e riduzione al vino rosso**
Risotto with salami,
taleggio DOP fondue
and red wine reduction

SPAGHETTI 29
alle vongole e salsa verde
Spaghetti with clams and green sauce

TORTELLI 27
**alla carbonara con broccoli
e guanciale croccante**
Tortelli "carbonara" with broccoli
and crispy pig cheek

FETTUCCHINE 27
al ragu bianco di vitello e pecorino
Fettuccine with veal ragout
and pecorino cheese

SPAGHETTI 95
**con zabaione allo Champagne e caviale
(Calvisius Tradition Royal, 30 gr.)**
Spaghetti with Champagne zabaglione
and caviar
(Calvisius Tradition Royal, 30 gr.)

**SECONDI
PIATTI
MAIN
COURSES**

GABILO con sedano rapa e polvere di funghi trombetta Cod with celeriac and trompette mushrooms powder	41
ORATA con cavolo rosso e salsa al sidro Sea bream with red cabbage and cider sauce	41
VITELLO ALLA MILANESE IN CUBI crema di rucola e pomodori confit Cubes of "Milanese" veal with rocket cream and confit tomatoes	43
FILETTO DI MANZO con zucca arrostita, cardoncelli e salsa bernese Beef fillet with roasted pumpkin, cardoncelli mushrooms and Bernaise sauce	45
COSCIA DI POLLO FICATUM con crema di mais e pannocchia arrosto Fig fed chicken thigh with sweetcorn and roasted corn	36

SANDWICH

SANDWICH

CLUB SANDWICH 28

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

Servito con patate speziate

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

Served with spicy potatoes wedges

CLUB SANDWICH VEGETARIANO 26

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

Servito con patate speziate.

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

Served with spicy potatoes wedges

HAMBURGER DI MANZO 35

200 gr di carne Fassona

con pane ai semi di sesamo, blu di pecora
e senape

Servito con patate speziate

8 oz (200 gr) of Fassona beef burger
with sesame bun, blue cheese and mustard

Served with spicy potatoes wedges

INSALATE

SALAD

INSALATA CESARE 23

cuore di lattuga con salsa cesare, crostoni
e parmigiano

Caesar salad with baby cos lettuce,
caesar dressing, bread croutons
and parmesan cheese

INSALATA CESARE CON POLLO 29

cuore di lattuga con salsa cesare, crostoni,
parmigiano e pollo

Caesar salad with baby cos lettuce,
caesar dressing, bread croutons, parmesan
cheese and chicken

FORMAGGI
CHEESE

FORMAGGI DI FATTORIA
serviti con pane alle noci e dolci contrasti
Selection of farmer cheese served with
walnut bread and variety of jams

18

CAVIALE
CAVIAR

CALVISIUS TRADITION 50GR

260

CALVISIUS BELUGA 50GR

470

Il caviale verrà servito con: blinis, albume e tuorlo d'uovo, capperi, prezzemolo, panna acida e scalogno.

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

EXECUTIVE CHEF
Antonio Guida

CHEF DI CUCINA
Francesco Vitale

DESSERT

SAINT HONORE

16

pasta sfoglia, bignè caramellati farciti con
crema pasticcera, vaniglia, chantilly al
mascarpone e chantilly al cioccolato
Puff pastry, caramelized cream puff, vanilla,
mascarpone and chocolate chantilly

TARTELLETTA ALLA FRUTTA

16

pasta frolla con frangipane alle mandorle,
crema pasticcera e chantilly
Short crust pastry with almond frangipane,
custard cream, strawberry and chantilly cream

CROSTATINA AL LIMONE MERINGATA

16

Crostatina di frolla, marmellata amara
di limoni, crema al limone, meringa all'italiana
Short crust pastry with bitter lemon jam,
lemon cream and Italian meringue

PROFITEROLES

16

bigne con crema alla vaniglia
e cremoso al cioccolato
Bigne with vanilla cream and chocolate

TIRAMISÙ *

16

pan di spagna savoiardo bagnato al caffè,
crema al mascarpone e bon bon liquido
di salsa al caffè
Sponge cake with coffee, mascarpone cream
and liquid bon bon

I GELATI E SORBETTI *

12

Ice-creams and sorbets

* senza glutine / gluten free

PASTRY CHEF

Marco Pinna

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

In base alla disponibilità del mercato, i seguenti prodotti potrebbero essere stati congelati alla fonte o acquistati freschi e congelati direttamente nella nostra cucina: polpo, rombo, ricciola, spigola, gamberi, calamari, seppie, alici, patate speziate.

Based on seasonal availability the following products might have been frozen at the source or bought fresh and frozen right in our kitchen: octopus, turbot, amberjack, sea bass, prawns, squid, cuttlefish, anchovies, spiced potatoes.

Il pesce servito crudo o non completamente cotto è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004

Fish served raw or not fully cooked is subject to a cleaning procedure in compliance with EC 853-2004 regulation

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