



MANDARIN
GARDEN

BAR & RESTAURANT

EXECUTIVE CHEF
ANTONIO GUIDA

I CLASSICI

THE CLASSICS

VITELLO TONNATO	35
Roasted veal with tuna sauce and capers	
RISOTTO ALLA MILANESE con pistilli di Navelli	32
Risotto “Milanese style” with saffron from Navelli	
MINISTRONE 	32
con verdure di stagione Bio Minestrone soup with organic vegetables	
TAGLIOLINO 	28
pomodoro e basilico Tagliolino with tomato sauce and basil	
POLPO	31
alla griglia co purea di patate e pistacchi Grilled octopus with mashed potatoes and pistachios	
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	45
con purè di patate, misticanza e pomodorini Veal cutlet “Milanese style” with mashed potatoes, seasonal greens and cherry tomatoes	

ANTIPASTI

STARTERS

CEVICHE DI RICCIOLA	33
sesamo e tamarillo Yellowtail ceviche, sesame and tamarillo tomato	
CARPACCIO DI MANZO	33
con nocciola e funghi Beef carpaccio with hazelnut and mushrooms	
CARCIOFO 	28
con peperoni, pecorino e portulaca alla griglia Artichoke with peppers, pecorino cheese and grilled purslane	
CALAMARI FRITTI	35
con salsa tartara Fried calamari with tartar sauce	

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI Φ	29
pomodoro arrosto e funghi	
Cannelloni stuffed with ricotta and spinach, roasted tomato and mushrooms	
FETTUCCINE	30
al gran ragù	
Ragoût fettuccine	
RISOTTO Φ	32
topinambur, curcuma e salsa alla diavola	
Risotto with Jerusalem artichoke, turmeric and spicy sauce	
RAVIOLI DEL PLIN	30
con coda alla vaccinara, zucca e sedano	
Plin ravioli with oxtail vaccinara style, pumpkin and celery	

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

ROMBO	45
con spinaci e salsa al limone	
Turbot with spinach and lemon sauce	
BRANZINO	45
funghi, rosolaccio e salsa allo Champagne	
Seabass with mushrooms, poppy and Champagne sauce	
STINCO D'AGNELLO	45
brasato con polenta, frutta essiccata e cavolo nero	
Braised lamb knuckle with polenta, dried fruit and black cabbage	
FILETTO DI VITELLO	
con salsa allo zafferano e pak choi	48
Veal fillet with saffron sauce and pak choi	
FILETTO VEGETALE 	
con castagna e pastinaca	35
Vegetable fillet with chestnuts and parsnip	

SANDWICH

SANDWICH

CLUB SANDWICH 38

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 spiced potato wedges

CLUB SANDWICH VEGETARIANO Φ 35

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 courgettes and grilled aubergines. Served with spiced potato wedges

HAMBURGER DI MANZO 45

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 spiced potato wedges

TOAST 25

con Bettelmatt e spalla cotta di San Secondo. Servito con french fries
Toast with Bettelmatt cheese and San Secondo pork shoulder. Served with French fries

INSALATE

SALADS

INSALATA NIZZARDA 33

cuore di lattuga, misticanza, pomodori, tonno, uova, fagiolini, acciughe ed olive taggiasche
Baby cos lettuce, seasonal greens, tomatoes, tuna, eggs, green beans, anchovies and Taggiasca olives

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

CUORI DI LATTUGA 26

con vinaigrette ai lamponi e acciughe demi-sel
Baby lettuce with raspberry vinaigrette and lightly salted anchovies

DELIZIE DA CONDIVIDERE

TO SHARE

BAOZI AL VAPORE con stracotto di maiale in agrodolce Steamed baozi with pork stew in sweet and sour sauce	28
SELEZIONE DI DIM SUM al vapore serviti con salsa di soia Steamed dim sum selection with soy sauce	28
INVOLTINI PRIMAVERA Spring rolls	28
FOCACCIA PUGLIESE con prosciutto crudo di Parma e burrata Focaccia pugliese style with Altamura flour, Parma ham and burrata cheese	30

FORMAGGI

CHEESE

FORMAGGI DI FATTORIA serviti con pane all'uvetta e dolci contrasti Selection of farmer cheese served with raisin bread and variety of jams	28
---	----

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.

LEGENDA

☐ Vegetariano / *Vegetarian*

☐ Vegano / *Vegan*

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.

Non si possono escludere contaminazioni crociate relative ad allergeni durante la preparazione. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze /

Cross contamination of food allergens during the preparation cannot be completely excluded. Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.