



MANDARIN
BAR & BISTROT

I CLASSICI
THE CLASSICS

MINISTRONE 25
di verdure di stagione con pesto al basilico

Vegetables minestrone soup with basil pesto

POLPO 25
alla griglia con purea di patate e pistacchi

Grilled octopus with mashed potatoes and pistachios

RISOTTO 25
alla milanese
Risotto "milanese style"

TAGLIOLINI 25
pomodoro e basilico
Tagliolini with tomato sauce and basil

DELIZIE DA
CONDIVIDERE
TO SHARE

SELEZIONE DI DIM SUM 27
al vapore serviti con salsa di soia
Steamed Dim Sum selection with soy sauce

INVOLTINI PRIMAVERA 26
Spring Rolls

FOCACCIA PUGLIESE 29
con prosciutto crudo di Parma e burrata
Focaccia pugliese style with Altamura flour, Parma ham and burrata cheese

ANTIPASTI
STARTERS

CUORI DI LATTUGA con uinaigrette ai lamponi e acciughe demi-sel	23
Baby lettuce with raspberry uinaigrette and lightly salted anchovies	
UOVO AFFOGATO con crema di piselli e zenzero	23
Poached egg with peas and ginger cream	
CARPACCIO DI BRANZINO al lime	27
Seabass carpaccio with lime	
VITELLO TONNATO	27
Veal with tuna sauce	
TARTARE DI SALMONE uova di aringa e misticanza	27
Salmon tartare, herring eggs and mixed salad	

PRIMI PIATTI	RISO E LENTICCHIE	23
FIRST COURSES	con crema alle erbe Rice and lentil soup with herbal cream	
	RISOTTO	27
	al pomodoro e limone Lemon and tomato risotto	
	SPAGHETTI	27
	con zucchine, menta e pane croccante Spaghetti with zucchinis, mint and bread crumbs	
	TORTELLI	27
	di melanzane con salsa di pomodoro arrostito, basilico e burrata Tortelli stuffed with aubergines and roasted tomatoes with basil and burrata cheese	
	FETTUCCHINE	27
	al ragu bianco di vitello con pecorino Fettuccine with veal ragu and pecorino cheese	
	SPAGHETTI	95
	con zabaione allo Champagne e caviale (Calvisius Tradition Royal, 30 gr.) Spaghetti with Champagne eggnog and caviar (Calvisius Tradition Royal, 30 gr.)	

**SECONDI
PIATTI
MAIN
COURSES**

ROMBO con spinaci e salsa al limone Turbot with spinach and lemon sauce	39
BRANZINO con patate allo scalogno e salsa allo champagne Sea bass with shallot flavoured potatoes and champagne sauce	41
VITELLO ALLA MILANESE IN CUBI crema di rucola e pomodori confit Cubes of "Milanese" veal with rocket cream and confit tomatoes	41
CONTROFILETTO di manzo con crema di carote e salsa bernese Beef sirloin with carrots cream and bernese sauce	41
COSCIA DI POLLO FICATUM con salsa alle ortiche e patate nuove Spiced chicken thigh with nettles sauce and new potatoes	31

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 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

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

TARTELLETTA ALLE FRAGOLE 16

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

TIRAMISU' 16

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

PROFITEROLES 16

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

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

I GELATI E SORBETTI 12

Ice-creams and sorbets

* senza glutine / gluten free

EXECUTIVE PASTRY CHEF
Nicola Di Lena

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