



MANDARIN  
GARDEN

BAR & RESTAURANT

EXECUTIVE CHEF  
ANTONIO GUIDA

# I CLASSICI

## THE CLASSICS

VITELLO TONNATO		33
Roasted veal with tuna sauce and capers		
RISOTTO ALLA MILANESE		32
con pistilli di Navelli		
Risotto “ <i>Milanese style</i> ” with saffron from Navelli		
MINISTRONE		29
di verdure di stagione Bio		
Minestrone soup with organic vegetables		
TAGLIOLINO		28
pomodoro e basilico		
Tagliolino with tomato sauce and basil		
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE		52
con purè di patate, misticanza e pomodorini		
Veal cutlet “ <i>Milanese style</i> ” with mashed potatoes, seasonal greens and cherry tomatoes		

# ANTIPASTI

## STARTERS

CEVICHE DI RICCIOLA		33
sesamo e tamarillo		
Yellowtail ceviche, sesame and tamarillo tomato		
TARTARE DI MANZO		35
Beef tartare		
UOVO IN CAMICIA		29
con crema di castagne e spuma di Parmigiano		
Poached egg with chestnut cream and Parmigiano cheese foam		
POLPO		31
alla griglia con purea di patate e pistacchi		
Grilled octopus with mashed potatoes and pistachios		

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

RISOTTO $\Phi$	31
al radicchio con crema di lampone e Robiola di Roccaverano	
Risotto with radicchio, raspberry cream and Roccaverano Robiola	
GNOCCHI	31
con vongole e bottarga	
Gnocchi with clams and bottarga	
SPAGHETTI	35
aglio, olio e peperoncino con friggitelli e cacciaroli	
Spaghetti garlic, oil and chilli pepper with "friggitelli" and "cacciaroli squids"	
ZUPPA DI CECI	27
con pasta fresca e cozze	
Chickpeas soup with homemade pasta and mussels	
RAVIOLI $\Phi$	31
di grano saraceno con spinaci e ricotta di Bufala	
Buckwheat Ravioli with spinach and Bufala Ricotta cheese	

## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES

ROMBO		45
con spinaci e salsa al limone		
Turbot with spinach and lemon sauce		
DENTICE		48
in guazzetto con seppie e verdure di stagione		
Snapper stew with squid and seasonal vegetables		
AGNELLO		45
con cavolfiore, mandorla e limone		
Lamb chops with cauliflower, almond and lemon		
FILETTO DI MANZO		45
con frico, zucca e spinacini		
Beef fillet with frico, pumpkin and baby spinach		
FILETTO VEGETALE PLANTED	⓪	35
con tofu e funghi		
Planted vegetable fillet with tofu and mushrooms		

## 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 $\Phi$ 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 40

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
PANE, BURRO DI NORMANDIA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO Cantabrian anchovies with toasted bread and Normandy butter	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
---	----

## CNIALE

### 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.*