



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  | 32 |
| con pistilli di Navelli  |    |
| 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

|  |    |
|--|----|
| RICCIOLA   | 35 |
| marinata alle alghe, gazpacho e fragole                |    |
| Seaweed marinated amberjack, gazpacho and strawberries |    |
| TARTARE DI MANZO                                       | 33 |
| patate fondenti e spinacini                            |    |
| Beef tartare, fondant potatoes and baby spinach        |    |
| SCAROLA  | 29 |
| bagna cauda, pesce bandiera e pecorino                 |    |
| Endive, bagna cauda, frofish and pecorino cheese       |    |
| CALAMARI FRITTI  | 35 |
| con salsa tartara                                      |    |
| Fried calamari with tartar sauce                       |    |

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

|  |           |
|--|-----------|
| <b>PASTA MISTA</b>   | <b>33</b> |
| <b>canocchie, cozze e limone</b>   |           |
| Mixed pasta, mantis shrimp, mussels and lemon  |           |
| <b>FETTUCCINE</b>  | <b>30</b> |
| <b>al gran ragù</b>  |           |
| Ragoût fettuccine  |           |
| <b>RISOTTO</b>   | <b>32</b> |
| <b>alla zucca, gamberi e tamarindo</b>   |           |
| Pumpkin risotto, shrimp and tamarind   |           |
| <b>BOTTONI FARCITI</b>  | <b>29</b> |
| <b>con melanzane alla brace, cacioricotta e bieta</b>  |           |
| Bottoni pasta stuffed with grilled eggplant, cacioricotta cheese and chard                               |           |

## SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

|   |    |
|---|----|
| <b>ROMBO</b>  | 45 |
| con spinaci e salsa al limone<br>Turbot with spinach and lemon sauce  |    |
| <b>BRANZINO</b>   | 45 |
| funghi, rosolaccio e salsa allo Champagne<br>Seabass with mushrooms, poppy and<br>Champagne sauce           |    |
| <b>AGNELLO ARROSTO</b>  | 45 |
| con verdure primaverili e camomilla<br>Roasted lamb with spring vegetables and<br>chamomile                 |    |
| <b>COSCE DI POLLO</b>   | 37 |
| peperoni e salsa Albufera<br>Chicken thighs with peppers and Albufera<br>sauce                              |    |
| <b>FILETTO VEGETALE</b>  | 35 |
| con castagna e pastinaca<br>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 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,  
acciuغه 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 acciuغه demi-sel

Baby lettuce with raspberry vinaigrette  
and lightly salted anchovies

## DELIZIE DA CONDIVIDERE

### TO SHARE

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

## FORMAGGI

### CHEESE

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

## CAVIALE

### CAVIAR

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| <b>CALVISIUS TRADITION 50gr</b> | 260 |
| <b>CALVISIUS BELUGA 50gr</b>    | 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.*