MANDARIN
GARDEN

BAR & RESTAURANT

EXECUTIVE CHEF
ANTONIO GUIDA

I CLASSICI

THE CLASSICS

VITELLO TONNATO 31
Roasted veal with tuna sauce and capers

RISOTTO ALLA MILANESE 32
con pistilli di Navelli
Risotto "*Milanese style*" with saffron from Navelli

MINESTRONE 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 "*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

TARTARE DI MANZO 35
Beef tartare

INSALATA DI PUNTARELLE 26
con acciughe
Puntarelle salad with anchovies

POLPO 31
alla griglia con purea di patate e pistacchi
Grilled octopus with mashed potatoes and pistachios

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

RISOTTO 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 ALLA CARBONARA 28
Carbonara style spaghetti

ZUPPA DI CECI 27
con pasta fresca e cozze
Chickpeas soup with homemade pasta and mussels

RAVIOLI 29
farciti con carciofi arrosto, latte di mandorla e battuta di manzo
Ravioli with roasted artichokes, almond milk and chopped beef

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

ROMBO 45
con spinaci e salsa al limone
Turbot with spinach and lemon sauce

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA 55
con spinaci allo scalogno
Mugnaia style sole with shallot scented spinach

COSCIA DI POLLO 35
al barbecue con cannellini ed erbe amare
Barbecue chicken thigh with cannellini beans and bitter herbs

FILETTO DI MANZO 45
con frico, zucca e spinacini
Beef fillet with frico, pumpkin and baby spinach

FILETTO VEGETALE PLANTED 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 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 28
con stracotto di maiale in agrodolce
Steamed baozi with pork stew in sweet and sour sauce

SELEZIONE DI DIM SUM 28
al vapore serviti con salsa di soia
Steamed dim sum selection with soy sauce

INVOLTINI PRIMAVERA 28
Spring rolls

FOCACCIA PUGLIESE 30
con prosciutto crudo di Parma e burrata
Focaccia pugliese style with Altamura flour, Parma ham and burrata cheese

PANE, BURRO DI NORMANDIA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO 30
Cantabrian anchovies with toasted bread and Normandy butter

FORMAGGI

CHEESE

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

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.