



MANDARIN
GARDEN

BAR & RESTAURANT

EXECUTIVE CHEF
ANTONIO GUIDA

I CLASSICI

THE CLASSICS

VITELLO TONNATO	31
<i>Roasted veal with tuna sauce and capers</i>	
RISOTTO ALLA MILANESE	32
<i>Risotto "Milanese style"</i>	
MINISTRONE ☯	29
di verdure di stagione con pesto e basilico	
<i>Vegetables minestrone soup with basil pesto</i>	
TAGLIOLINO ☯	30
pomodoro e basilico	
<i>Tagliolino with tomato sauce and basil</i>	
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	49
con purè di patate, misticanza e pomodorini	
<i>Veal cutlet "Milanese style" with mashed potatoes, seasonal greens and cherry tomatoes</i>	

ANTIPASTI

STARTERS

CEVICHE DI RICCIOLA	33
Sesamo e tamarillo	
<i>Yellowtail ceviche, sesame and tamarillo tomato</i>	
UOVO IN CAMICIA	29
con crema di topinambur alla vaniglia	
<i>Poached egg with cream of Jerusalem artichoke vanilla</i>	
VERZA ☯	25
brasata al tamarindo con crescione e sedano rapa	
<i>Braised cabbage in tamarind with watercress and celeriac</i>	
POLPO	31
alla griglia con purea di patate e pistacchi	
<i>Grilled octopus with mashed potatoes and pistachios</i>	

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

RISOTTO	32
con cozze e polvere di capperi mantecato all'olio EVO	
<i>EVO Risotto with mussels and caper powder</i>	
GNOCCHI ALLA ROMANA	30
con parmigiano e coppa della bassa	
<i>Gnocchi "Romana style" with parmesan and coppa della bassa</i>	
PASTA Φ	29
patate e provola	
<i>Pasta with potatoes and provola cheese</i>	
FETTUCINA	33
con ragù d'agnello, peperoni e robiola di capra	
<i>Fettuccine with lamb ragout, peppers and goat robiola</i>	
RAVIOLO	31
di grano saraceno con fonduta di pecorino e salvia	
<i>Buckwheat ravioli with pecorino and sage fondue</i>	

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

ROMBO	43
con spinaci e salsa al limone	
<i>Turbot with spinach and lemon sauce</i>	
BRANZINO	45
ai funghi con mela verde e bieta	
<i>Sea bass with mushrooms, green apple and chard</i>	
OSSOBUCO	45
con risotto allo zafferano	
<i>Shin veal with risotto "Milanese style"</i>	
FILETTO DI MANZO	45
con cavolo rosso, rafano e susine alla birra	
<i>Beef fillet with red cabbage, horseradish and beer marinated damsons</i>	
COSCIA DI POLLO FICATUM	39
con caviale di melanzane, limone e salsa allo yogurt	
<i>Figs fed chicken thigh with aubergine caviar, lemon and yogurt sauce</i>	

SANDWICH

SANDWICH

- CLUB SANDWICH** 35
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 32
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** 36
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

INSALATE

SALADS

- INSALATA NIZZARDA** 31
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** 25
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 <i>Steamed baozi with pork stew in sweet and sour sauce</i>	27
SELEZIONE DI DIM SUM al vapore serviti con salsa di soia <i>Steamed dim sum selection with soy sauce</i>	27
INVOLTINI PRIMAVERA <i>Spring rolls</i>	27
FOCACCIA PUGLIESE con prosciutto crudo di Parma e burrata <i>Focaccia pugliese style with Altamura flour, Parma ham and burrata cheese</i>	29
PANE, BURRO DI NORMANDIA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO <i>Cantabrian anchovies with toasted bread and Normandy butter</i>	29

FORMAGGI

CHEESE

FORMAGGI DI FATTORIA serviti con pane all'uvetta e dolci contrasti <i>Selection of farmer cheese served with raisin bread and variety of jams</i>	27
---	----

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.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in ser vizio di eventuali allergie o intolleranze /
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.