



## CLASSIC 14

SELEZIONE DELLE PRECEDENTI STAGIONI

FOCACCIA, PATATE, LARDO E ROSMARINO

BARBABIETOLA, PANNA ACIDA E CAVIALE  
SCAMPO AL PEPE VERDE  
CETRIOLO DI MARE IN SALSA VERDE

PANE, "MIELE" E BURRO SALATO

CALAMARO ALLA MILANESE  
"PASTA BURRO E PARMIGIANO", CEDRO E POLLINE

BRANZINO IN PORCHETTA  
ANIMELLA IN STILE MUGNAIA

AGRUMI D'AUTUNNO  
PINETA  
CARRELLO DEI GELATI

€ 220  
(BEVANDE ESCLUSE)

«NON GUARDIAMO MAI AL PASSATO  
PERCHÉ CI DISTRAE DAL PRESENTE  
E IL NOSTRO OBIETTIVO È IL FUTURO»

ROBERTO E. WIRTH

EXECUTIVE CHEF ANDREA ANTONINI



## CLASSIC 14

SELECTION FROM THE PREVIOUS SEASONS

FOCACCIA, POTATOES, LARD AND ROSEMARY

RED BEETROOT, SOUR CREAM AND CAVIAR  
FRESH GREEN PEPPERCORN SCAMPI  
SEA CUCUMBER IN GREEN SAUCE

BREAD, "HONEY" AND SALTED BUTTER

MILANESE STYLE SQUID  
PASTA BUTTER AND PARMESAN CHEESE, CEDAR AND POLLEN

SEA BASS PORCHETTA STYLE  
SWEETBREAD MEUNIÈRE STYLE

AUTUMN CITRUS FRUITS  
PINE FOREST  
ICE CREAM CART

€ 220  
(BEVERAGE NOT INCLUDED)

«WE NEVER LOOK BACK  
BECAUSE IT DISTRACTS US FROM THE PRESENT  
AND OUR GOAL IS THE FUTURE»

ROBERTO E. WIRTH

EXECUTIVE CHEF ANDREA ANTONINI