

**MAISON**  
M I L A N O

---

**SHOW RESTAURANT**

# ALLA CARTA M E N U



## Antipasti

Insalata di puntarelle e acciughe del cantabrico (4,9,10)	16 €
Battuta di gambero rosso, sfere di mango e chips di barbabietola (4,6,9,11,12)	17 €
Carpaccio di manzo, capperi di Pantelleria, cipolla in agro e maionese al lampone (6,9,10,12)	16 €
Uovo di quaglia pochette su crema di patate e polvere al pomodoro (3,7,9)	16 €
Ceviche di ricciola su crema di mais fermentato (1,4,6,8,10)	17 €

## Primi

Pacchero al ragù di mare (1,2,3,4,13,14)	22 €
Spaghetto alla carbonara 2.0 (3,7)	20 €
Risotto allo zafferano biologico salsa verde e fondo di vitello (7,9,11)	20 €
Tortello d'astice su crema di crostacei (1,2,3,4,7,9,14)	22 €

# ALLA CARTA M E N U

## Secondi



Costoletta di agnello alle erbe, verdure stufate e il suo fondo (7,9,10)	24 €
Cotoletta di vitello con patate al rosmarino (3,7,9,10)	24 €
Tataki di tonno rosso glassato alla soia con verdure al burro alpino (4,6,7,10,11)	26 €
Filetto di manzo con verdure fumé (6,7)	28 €

## Dolci

Tiramisù del nostro chef (3,7)	7 €
Tagliata di frutta su gelato alla crema (3,7)	7 €
Mini Sacher (1,3,7,8)	7 €
Cannolo fai da te con pistacchio di Bronte (1,3,7,8)	7 €

\*prodotto congelato all'origine o abbattuto in loco

alcuni prodotti per garantire la loro freschezza e qualità sono soggetti all'arrivo di mercato

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù , noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi

**MAISON**  
M I L A N O

---

**SHOW RESTAURANT**

# ALL IN DINNER SHOW

## BRONZE

Cena di 2 portate  
(antipasto + secondo)  
con menù a scelta di  
carne, pesce o vegetariano  
Acqua e vino (1 bottiglia ogni 4)  
Coperto  
Spettacolo dal vivo  
Dj set dopocena

45 €

## SILVER

Cena di 3 portate  
(antipasto + primo + secondo)  
con menù a scelta di  
carne, pesce o vegetariano  
Acqua e vino (1 bottiglia ogni 4)  
Coperto  
Spettacolo dal vivo  
Dj set dopocena

55 €

# ALL IN DINNER SHOW

## GOLD

Aperitivo con flute bollicine  
Cena di 3 portate  
(antipasto + primo + secondo)  
con menù a scelta di  
carne, pesce o vegetariano  
Torta o dessert  
Acqua e vino (1 bottiglia ogni 4)  
Coperto  
Spettacolo dal vivo  
Dj set dopocena

65 €

## DIAMOND

Aperitivo con flute bollicine  
Cena di 3 portate  
(antipasto + primo + secondo)  
con menù a scelta di  
carne, pesce o vegetariano  
Torta o dessert  
1 drink dopocena  
Acqua e vino (1 bottiglia ogni 4)  
Coperto  
Spettacolo dal vivo  
Dj set dopocena

70 €

NOTA IMPORTANTE  
IL PACCHETTO DEVE ESSERE UNICO  
PER TUTTI I MEMBRI GRUPPO  
ALL'INTERNO DELLO STESSO  
PACCHETTO E' INVECE POSSIBILE  
MIXARE MENU DIVERSI  
(ES. TOT MENU DI CARNE,  
TOT DI PESCE E TOT VEGETARIANI)

# GUIDED MENU

## Il suono delle onde



Ceviche di ricciola su crema di mais fermentato (1,4,6,8,10)

Pacchero con ragù di mare (1,2,3,4,13,14)

Trancio di salmone in crosta su erbette e crema di peperone arrostito (1,4,6,7,9,11)

*Acqua, Vino Bianco o Rosso Maison*  
(1 bottiglia ogni 4 persone)

# GUIDED MENU

## The Meat Performance



Battuta di manzo con fonduta di roquefort (7,11,12)

Gnocco di patate con ragù di cinghiale e ricotta salata (3,7,9,12)

Girello di manzo su topinabur e spinacino (9,10,12)

*Acqua, Vino Bianco o Rosso Maison*  
(1 bottiglia ogni 4 persone)

# GUIDED MENU

## L'orto in Città



Insalata di puntarelle e acciughe del cantabrico (4,9,10)

Risotto al pesto di rucola e nocciole con fonduta di grana (5,7,8)

Millefoglie di verdura e pistacchio (7,8,12)

*Acqua, Vino Bianco o Rosso Maison  
(1 bottiglia ogni 4 persone)*

\*prodotto congelato all'origine o abbattuto in loco

alcuni prodotti per garantire la loro freschezza e qualità sono soggetti all'arrivo di mercato

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù , noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi