

DINNER

ANTIPASTI STARTERS

CULATELLO DI ZIBELLO

con mozzarella di bufala campana DOP
Selected cured ham from Zibello with buffalo mozzarella
€ 22,00

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE

uovo crispy e bagna cauda
Piedmontese Fassona beef tartare,
crunchy egg and "bagna cauda"
€ 19,00

SASHIMI DI SALMONE MARINATO

zenzero, pak choy e cips di tapioca
Marinated salmon with ginger, pak choy and crunchy tapioca
€ 18,00

VITELLO "CBT"

salsa tonnata e caviale
Sous-vide veal in tuna sauce and caviar
€ 20,00

MAIO CAESAR SALAD

con filetti di pollo, insalatina, pomodoro,
parmigiano, crostini e salsa Caesar
Maio Caesar salad with chicken fillets, tomato,
parmesan shaves, croutons and Caesar dressing
€ 16,00

PRIMI FIRST COURSES

RISOTTO MILANO

mantecato allo zafferano e salsiccia sbriciolata
Milanese style saffron risotto and crumbled sausage
€ 17,00

SPAGHETTONI DI PIETRO MASSI

pesto di scarola**, battuto di ricciola* e muddica fritta
"Spaghettoni Pietro Massi", escarole pesto,
amberjack tartare and fried bread
€ 18,00

RISOTTO ALLA CARBONARA

essenza di guanciale e tartufo nero pregiato
Carbonara risotto with bacon essence and selected black truffle
€ 19,00

PASTA E FAGIOLI

olio affiorato, pepe nero e parmigiano
Pasta with beans, oil, black pepper and parmesan
€ 14,00

AGNOLOTTI DEL PLIN**

burro di Malga, erbe selvatiche e anguilla affumicata
"Plin" ravioli, Alpine butter, wild herbs and smoked eel
€ 18,00

SECONDI MAIN COURSES

MILANESE

insalata di misticanza, funghi enoki e maionese balsamica
Milanese style breaded veal cutlet, mixed salad leaves,
enoki mushrooms and balsamic mayonnaise
€ 36,00

ARROSTO DI PESCE SPADA

arancia, cipolla e pesto di finocchi
Roasted swordfish, orange, onion and fennel pesto
€ 28,00

POLPO

cagliata di latte, pomodoro candito e centrifuga di sedano verde
Octopus, milk curd, candied tomato and green celery centrifuge
€ 31,00

DEGUSTAZIONE DI ERBORINATI

Az. Luigi Guffanti, datteri al mascarpone, miele e pan di noci
Tasting of blue cheeses "Luigi Guffanti" dates with mascarpone,
honey and nut bread
€ 17,00

GUANCIA DI VITELLO BRASATA

purè di patate ratte all'aglio nero fermentato
Braised veal cheek and mashed potatoes
with fermented black garlic
€ 22,00

DESSERT DESSERTS

TIRAMISÙ

biscuit al cioccolato** e cremoso al caffè
Tiramisù with chocolate biscuit and creamed coffee
€ 11,00

ORO E CIOCCOLATO**

Gold and chocolate
€ 11,00

CROSTATINA AI FRUTTI DI BOSCO

cremoso di cioccolato bianco e fava di Tonka
Fruit of the forest tart with creamy white chocolate
and Tonka beans
€ 11,00

GELATO AL PISTACCHIO SALATO*

acqua di pomodoro e cardamomo
Salted pistachio ice cream, tomato water and cardamom
€ 9,00

SORBETTO AL MANDARINO*

e croccante alle mandorle
Mandarin sorbet and crunchy almonds
€ 9,00

SEVEN COURSES TASTING MENU

MENÙ DEGUSTAZIONE















€ 70,00

WINE PAIRING + € 25,00



ALLERGENI ALLERGENS

Pregiamo i gentili clienti di comunicare al personale allergie o intolleranze agli alimenti qui elencati o ad eventuali altri alimenti prima di richiedere le preparazioni del menù
We kindly ask our customers to communicate to the staff allergies or intolerances to the foods listed here or to any other foods before requesting the preparation of the menu

 Frutta a guscio Nuts, hazelnuts, almond, pistachio	 Sesamo e derivati Sesame seeds and products thereof	 Soia e derivati Soybeans and products thereof	 Molluschi e derivati Molluscs and products thereof
 Uova e derivati Eggs and products thereof	 Lupini e derivati White lupin and products thereof	 Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites	 Crostacei e derivati Crustaceans and products thereof
 Latte e derivati Milk and products thereof	 Arachidi e derivati Peanuts and products thereof	 Senape e derivati Mustard and products thereof	 Pesce e derivati Fish and products thereof
	 Sedano e derivati Celery and products thereof	 Cereali contenenti glutine e derivati Cereals, Gluten and products thereof	

* gli alimenti contrassegnati con un asterisco sono acquistati in forma congelata e surgelata
foods marked with an asterisk are purchased in frozen form

** gli alimenti contrassegnati con due asterischi sono stati preparati nel ristorante con materie prime fresche e sono stati congelati in loco.
foods marked with two asterisks were prepared in the restaurant with fresh raw materials and were frozen on site.