






# LUNCH

## 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

bisquit al cioccolato\*\* e cremoso al caffè  
Tiramisù with chocolate bisquit 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   



## ALLERGENI ALLERGENS

Preghiamo 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

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