GRAND HOTEL VILLA TORRETTA MILAN SESTO

CLASSICS

ANTIPASTI / STARTERS

UOVO MORBIDO, POMODORI, CARDONCELLI 24
soft-boiled egg, tomatoes, cardoncelli mushrooms
Allergeni: glutine, uova / Allergens: gluten, eggs

VITELLO AL PUNTO ROSA, SALSA TONNATA, FOGLIA DI CAPPERO 26
roasted veal, tuna sauce, caper leaf
Allergeni: uova, pesce, sedano / Allergens: eggs, fish, celery

TIEPIDO DI CROSTACEI, MOLLUSCHI, VERDURE 30
warm shellfish and mollusk salad, vegetables
Allergeni: crostacei, molluschi, sedano, pesce / Allergens: crustaceans, molluscs, celery, fish

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

RISO CARNAROLI, ZAFFERANO, TRENTINGRANA, AGRUMI 26
carnaroli rice, saffron, trentingrana cheese, citrus juice
Allergeni: latticini / Allergens: dairy

AGNOLOTTI, MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA, VERDURE DELL'ORTO 28
agnolotti, smoked buffalo mozzarella, garden vegetables
Allergeni: glutine, latticini, fave, sedano / Allergens: gluten, dairy, fava beans, celery

SPAGHETTI DI FARRO, BRODO DI PESCE, ERBORIN 30
spelt spaghetti, fish broth, erborin
Allergeni: glutine, crostacei, pesce, sedano, molluschi / Allergens: gluten, crustaceans, fish, celery, molluscs

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

ASPARAGI, BLU' 61, GERMOGLI DI LUPPOLO 28
asparagus, blu' 61 cheese, hop shoots
Allergeni: latticini, uova / Allergens: dairy, eggs

FASSONA PIEMONTESE, PEPE VERDE, AGRETTI 38
piedmontese fassona beef, green pepper, agretti
Allergeni: latte, senape / Allergens: milk, mustard

BRANZINO, GUAZZETTO, PATATE NOVELLE 40
sea bass, guazzetto, new potatoes
Allergeni: crostacei, pesce, sedano, molluschi / Allergens: crustaceans, fish, celery, molluscs

CLASSICS TASTING MENU'

3 PORTATE A CURA DELLO CHEF
A DISPOSIZIONE ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO
3 courses by the chef available exclusively for the entire table
90

PANE, FOCACCIA E SERVIZIO 5

ACQUA MINERALE CL. 75 5

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del REG. CE 835/2004. Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante il Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Non escludiamo la possibilità di contaminazione di allergeni, come glutine e frutta a guscio, dalle nostre preparazioni. Consultate il libro degli ingredienti o comunicate al personale di sala eventuali esigenze alimentari. I prezzi elencati sono IVA di legge inclusa.

CURIO COLLECTION by Hilton™

SIGNATURES

ANTIPASTI / STARTERS

CERVO MARINATO, MIRTILLI, SEDANO RAPA 24
marinated venison, blueberries, celeriac
Allergeni: sedano / Allergens: celery

TOTANO RIPIENO, SCORFANO, PEPERONE ARROSTO 26
stuffed, squid, scorpionfish, roasted pepper
Allergeni: crostacei, molluschi, sedano / Allergens: crustaceans, molluscs, celery

ANGUILLA, MAIS, SPUGNOLE 32
eel, corn, morels
Allergeni: pesce, solfiti, latticini, uova, arachidi, soia, frutta a guscio, snape, sedano /
Allergens: fish, sulfites, dairy, eggs, peanuts, soy, nuts, mustard, celery

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

RAVIOLI, CRESCENZA, PREBOGGION 26
ravioli, crescenza cheese, preboggion herbs
Allergeni: glutine, latte, uova, fave / Allergens: gluten, milk, eggs, fava beans

GARGANELLI, RAGU' DI ANATRA, OLIVE 28
garganelli, duck ragu', olives
Allergeni: glutine, frutta a guscio, sedano, anidride solforosa / Allergens: gluten, nuts, celery, sulfur dioxide

RISO CARNAROLI, SCAMPI, ACQUA DI POMODORO 30
carnaroli rice, scampi, tomato water
Allergeni: latticini, crostacei / Allergens: dairy, crustaceans

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

CARCIOFO, FAVE, PECORINO LIGURE 28
artichoke, fava beans, ligurian pecorino
Allergeni: latte, fave / Allergens: milk, fava beans

AGNELLO, CAVOLFIORE, PISTACCHIO 38
lamb, cauliflower, pistachio
Allergeni: glutine, uova, frutta a guscio / Allergens: gluten, eggs, nuts

SOGLIOLA, ASPARAGI, ERBA CIPOLLINA 40
sole, asparagus, chiveves
Allergeni: latte, pesce / Allergens: milk, fish

SIGNATURES TASTING MENU'

3 PORTATE A CURA DELLO CHEF
A DISPOSIZIONE ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO
3 courses by the chef available exclusively for the entire table
100

CAFFÈ ILLY 100% ARABICA TOSTATURA INTENSO 5

TEA & TISANE SELEZIONE DAMMANN FRERÈS 8

The fish destined to be eaten raw was subjected to reclamation treatment prior comply with the requirements REG. EC 835/2004. Some fresh products are deep frozen, as described in the procedures of the Food Safety Management Manual through the HACCP system pursuant to EC Regulation 852/04 and Reg. CE 853/04. We do not exclude the possibility of allergens contamination, like gluten and nuts, from our preparations. Consult the ingredient book or notify the wait staff of any dietary requirements. The prices included italian VAT.