

Scroll down for the English menu



*SALSO*

Selezione di crudo di pesci e crostacei al naturale con salse (2-4-6-7-9)

€ 40

*MONDRIAN*

Trio di capesante a bassa temperatura con salse (6-14)

€ 22

*GOLDEN GATE CASINO*

Mazzancolle a bassa temperatura con mayo vegana al Velvet, ketchup  
e salsa alla lattuga (2-6)

€ 22

*REGOLE DI MALOSCO*

Carne salada al ginepro con carote alla camomilla, polvere di mirtilli neri e mayo vegana al pino mugo (6)

€ 20

*C'È LA LUNA*

Fritto di baccalà mantecato su salsa marinara (1-4)

€20

*ORANGE IS THE NEW ENTREE*

Bottarga di muggine servita con albicocche secche, tuorlo grattugiato, grano cotto e ricotta su crumble di nocciole e carasau (1-3-4-7-13)

€20



## PRIMI PIATTI

### *AMO E SPAGO*

Spaghetti Mancini con crudo di spigola, limone confit,  
polvere di carciofo e liquirizia (1-4-8)

€20

### *WHERE IS MY MIND*

Riso varietà Selenio secondo l'estro dello Chef (2-4-7-8)

€ 22

*UN VENERDÌ A ROMA*

Picio di grano arso al burro e alici con crema di asparagi e aneto (7-8-

11)

€18

*CROCUS*

Raviolo Mauro Secondi ripieno di ricotta di latte nobile su potage  
parmentier allo zafferano e porri(1-3-7-10)

€16



## SECONDI PIATTI

### *MINUETTO*

Filetto di baccalà in olio cottura con scarola ripassata, cialda di riso  
croccante (4)

€26

### *LA NUOVA VESTE DI MARTINO*

Coda di rospo a bassa temperatura con prosciutto croccante, crema di  
piselli, aglio nero e fungo Portobello panato (1-4-6-7)

€26

### *ARROSTO*

Arrosto di pesce con bacche della passione, salvia e  
fagiolini (4-8)

€26

### *QUELLI DELLA NOTTE*

Shawarma di agnello speziato con fondo al burro di arachidi e salsa yogurt e menta (1-5-7)

€22

### *CHI CHA*

Carne di Wagyu grigliata e rosolata con patate saltate e fungo Portobello panato (1-6-7)

€32

### *AGARICUS*

Variazione di funghi Portobello: fritti dorati e marinati(1-6-7)

€16

*OPERAZIONE PIOVRA*

Variazione di polpo: ranfa grigliata con paprika affumicata, mayo  
all'anice stellato e rilette (6-7-14)

€26

*MARE NOSTRUM*

Zuppetta mista di crostacei e pesce  
servita con crostini e briciole di peperone crusco (1-2-4-8-10)

€32

\*\*\*

*FRUMEN*

La nostra selezione di pane<sup>(1)</sup>

5€



# DESSERT

## *UN CAFFÈ, SON STRACCO!*

Crema al caffè, gel al caffè, origano, amaretti  
con spuma allo stracchino<sub>(3-7-13)</sub>

€8

## *TUONO TROPICALE*

Cialda al cacao, namelaka al cocco e ananas candita <sub>(1-7-3)</sub>

€8

## *PRIMAVERA*

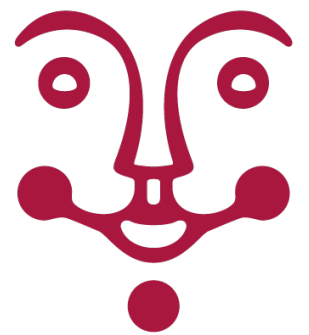
Fragole cotte a bassa temperatura con pepe del Sichuan, crema al  
limone, panna e meringa <sub>(3-7)</sub>

€8

## *UN ROMANTICO A MILANO*

Risolatte allo zafferano, crumble alle mandorle e  
salsa di arance amare <sub>(7-13)</sub>

€8



English  
Menu



**ENTREE**

*SALSO*

Selection of raw fishes and crustaceans served with sauces (2-4-6-7-9)

€ 40

*MONDRIAN*

Slow cooked scallops with sauces (6-14)

€ 22

*GOLDEN GATE CASINO*

Slow cooked prawns with Velvet flavoured vegan mayo, ketchup e  
lettuce sauce (2-6)

€ 22

*REGOLE DI MALOSCO*

Dry cured beef with chamomile scented carrots, blueberries powder  
and mountain pine flavoured mayo (6)

€ 20

*C'È LA LUNA*

Fried creamed codfish served with “Marinara” sauce (1-4)

€20

*ORANGE IS THE NEW ENTREE*

Dried mullet roe bottarga slices with dried apricot, grated cured yolk,  
cooked wheat, ricotta cheese and hazelnuts and crunchy bread

crumble (1-3-4-7-13)

€20



## PRIMI PIATTI

### *AMO E SPAGO*

Spaghetti Mancini with raw sea bass, lemon confit,  
artichoke powder and liquorice (1-4-8)

€20

### *WHERE IS MY MIND*

Chef's special Risotto (2-4-7-8)

€ 22

*UN VENERDÌ A ROMA*

Burnt wheat piccio with asparagus cream, butter, anchovies and dill

(7-8-11)

€18

*CROCUS*

Pillow ravioli stuffed with ricotta cheese served with saffron potage

parmentier (1-3-7-10)

€16



## SECONDI PIATTI

### *MINUETTO*

Slow cooked codfish fillet with endive and crispy rice waffle (4)

€26

### *LA NUOVA VESTE DI MARTINO*

Monkfish medallion with prosciutto powder, black garlic, peas puree and fried porto bello mushroom (1-4-6-7)

€26

### *ARROSTO*

Roasted catch of the day with sage and passion berries,  
served with green beans (4-8)

€26

*QUELLI DELLA NOTTE*

Lamb shawarma with peanut butter gravy and yoghurt sauce (1-5-7)

€22

*CHI CHA*

Wagyu rump steak seared in clarify butter and served with potatoes  
and fried Portobello mushroom (1-6-7)

€32

*AGARICUS*

Marinated and fried Portobello mushrooms(1-6-7)

€16



*OPERAZIONE PIOVRA*

Grilled octopus and her rilette with star anise scented mayo (6-7-14)

€26

*MARE NOSTRUM*

Crustaceans and fishes hot pot with croutons

and crusco capsicum(1-2-4-8-10)

€32

\*\*\*

*FRUMEN*

Our selection of bread (1)

5€

# DESSERT

## *UN CAFFÈ, SON STRACCO!*

Coffee cream, coffee gel, almond biscuit, oregano  
with foamy soft cheese (3-7-13)

€8

## *TUONO TROPICALE*

Cocoa waffle, coconut namelaka and candied pineapple (1-7-3)

€8

## *PRIMAVERA*

Slow cooked strawberries with Sichuan pepper, meringue, whipped  
cream and lemon curd (3-7)

€8

## *UN ROMANTICO A MILANO*

Saffron rice pudding, almond crumbles and bitter orange marmelade

(7-13)

€8

\* Tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati dal regolamento UE 1169/2011; per avere informazioni circa la presenza nelle preparazioni di sostanze o prodotti che provocano allergie è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale di servizio

\* All dishes may contain allergens highlighted by EU regulation 1169/2011; for information on the presence in the preparations of substances or products that cause allergies, it is possible to consult the appropriate documentation that will be provided by the service staff

\* Tutti i prodotti giungono al nostro locale seguendo la catena del freddo; carpacci e tartare serviti crudi sono sottoposti a processo di sanificazione con abbattimento della temperatura come da Regolamento CE 853/2004;

\* All the products are delivered to our restaurant following the cold chain; raw carpaccio and tartare are subjected to a sanitization process with lowering of the temperature as per EC Regulation 853/2004

\* In mancanza di reperibilità del fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.

\* In the absence of fresh availability some products could be deep-frozen or frozen at the origin.

Di seguito riportata la tabella degli allergeni:

Below is the table of allergens:

- 1 Glutine ( Gluten)
- 2 Crostacei ( Shellfish)
- 3 Uova ( Eggs)
- 4 Pesce ( Fish)
- 5 Arachidi ( Peanuts)
- 6 Soia ( Soybeans)
- 7 Latte ( Milk)
- 8 Sedano ( Celery)
- 9 Senape ( Mustard)
- 10 Anidride Solforosa ( Sulfur dioxide)
- 11 Sesamo (Sesame)
- 12 Lupini ( Lupins)
- 13 Frutta con guscio (Nuts)
- 14 Molluschi ( Mollusks)