Manin
Restaurant
CON GIARDINO

MENU

MANIN RESTAURANT
MENU À LA CARTE

LIGHT & TASTY

Mondeghili milanesi in crosta di pane di segale, ... 17 euro
emulsione di limone confit e maionese al prezzemolo bruciato (1,3,7,9,10,12)
Milanese-style meatballs in a rye bread crust,
confit lemon emulsion and charred parsley mayonnaise (1,3,7,9,10,12)

Capasanta* scottata, vellutata di sedano rapa e polvere di liquirizia (7,9,14) ..... 18 euro
Seared scallop with celeriac velouté and liquorice powder (7,9,14)

Rapa rossa marinata, crema di castagne*, ... 14 euro
polvere di olive nere e chips croccanti di cavolo nero
Marinated beetroot with chestnut cream,
black olive powder, and crispy kale chips

Tartare di melanzane affumicate, ... 14 euro
gel di pomodoro, crumble di mandorle (8)
Smoked eggplant tartare, tomato gel, almond crumble (8)

Bresaola equina, mela cotogna cotta al vino rosso, ... 19 euro
fonduta di Blu di capra, crumble di nocciole e pepe rosa (7,8,12)
Horse bresaola, red-wine stewed quince,
goat blue cheese fondue, hazelnut crumble, and pink peppercorns (7,8,12)

PASTA&CO

Risotto del Montanelli: ..... 21 euro
zafferano, tuorlo marinato e cipolla croccante (3,7,9)
"Montanelli" risotto: saffron, marinated egg yolk and crispy onion (3,7,9)

Tagliolino all'uovo, burro, ... 26 euro
Parmigiano 36 mesi e tartufo nero* (1,3,7)
Egg tagliolino with butter,
36-month aged Parmigiano and black truffle* (1,3,7)

Raviolo di carbonara*, zucca affumicata, ... 24 euro
gel di guanciale e spuma di pecorino (1,3,7)
Carbonara raviolo* on smoked pumpkin purée,
guanciale gel, and pecorino foam (1,3,7)

Spaghetto con essenza di pomodoro, olio al basilico, ... 18 euro
pane croccante al rosmarino e polvere di pomodoro (1)
Spaghetto with tomato essence, basil oil,
crispy rosemary bread, and tomato powder (1)

Paccheri in piedi con ragù di cernia, ... 20 euro
cremoso di carote e arancia (1,4,7,9)
Oven-gratinated paccheri filled with grouper ragout,
carrot and orange cream (1,4,7,9)

MAIN COURSES

Costoletta alla Milanese con l'osso: ..... 33 euro
noi la facciamo alta, rosa dentro e croccante fuori (1,3,7)
Veal chop Milanese with the bone: we prepare it thick,
pink inside and crispy outside (1,3,7)

Galletto* speziato alla griglia, pannocchia alla brace ..... 26 euro
e cereali profumati al lime e coriandolo (1,6,12)
Spiced grilled spring chicken with charred corn on the cob
and lime–coriander scented grains (1,6,12)

Pluma di suino con porcini* trifolati su purea di topinambur, ... 26 euro
salsa al cioccolato fondente e nocciole tostate (6,7,8)
Pluma pork with sautéed porcini*, Jerusalem artichoke purée,
dark chocolate sauce, and toasted hazelnuts (6,7,8)

Tentacolo di polpo* alla griglia, vellutata di daikon, ... 32 euro
cipolla caramellata e riduzione al vino rosso (12,14)
Grilled octopus tentacle with daikon velouté, caramelized onion, and red wine reduction (12,14)

Salmone teriyaki con finocchio brasato e sesamo tostato (4,6,11) ..... 26 euro
Teriyaki-glazed salmon with braised fennel and toasted sesame (4,6,11)

SIDE DISHES

Misticanza di insalate fresche Selection of fresh seasonal green salad ..... 8 euro

Patate al forno Roasted Potatoes ..... 8 euro

Verdure grigliate Grilled vegetable ..... 8 euro

Funghi misti* trifolati Sautéed wild mushroom* medley ..... 8 euro

Cavolo nero saltato con aglio e peperoncino ..... 8 euro
Sautéed Tuscan kale with garlic and chili

SWEET DREAMS

Tiramisù (1,3,7) ..... 7,5 euro
Traditional tiramisu (1,3,7)

Crema Catalana (3,7) ..... 7,5 euro
Creamy dessert, topped with caramelized brown sugar (3,7)

Panna cotta ai frutti di bosco (7) ..... 7,5 euro
Panna cotta with wild berries (7)

Semifreddo ai tre Cioccolati (6,7) Three-Chocolate Semifreddo (6,7) ..... 7,5 euro

Sorbetto al pompelmo rosa, meringa croccante e gelée al Campari (3,12) ..... 7,5 euro
Pink grapefruit sorbet, crispy meringue and Campari gelée (3,12)

Senza glutine
Gluten free

*Prodotto surgelato.
**Frozen product.*

EX REG. CE 1169/2011
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come so2
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

EX REG. CE 1169/2011
SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES.
On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) and derivates
2. Crustaceans and derivates
3. Eggs and derivates
4. Fish and derivates
5. Peanuts and derivates
6. Soybeans and derivates
7. Milk and derivates (including lactose)
8. Nuts and derivates
9. Celery and derivates
10. Mustard and derivates
11. Sesame seeds and derivates
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as so2
13. Lupin and products based on lupine
14. Molluscs and derivates on molluscs

All the food we served is prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.