

L'executive Chef,  
il Maitre e tutto lo staff del  
Ristorante vi danno il benvenuto al Mirror.

La nostra filosofia  
è quella di combinare gli ingredienti di stagione in modo da esaltarne il gusto  
in accostamenti freschi ed immediati, rispettandone, in preparazione e in cottura,  
l'essenza, il colore, il gusto e la consistenza.

La proposta del Mirror Restaurant nasce da una selezione di materie prime  
di assoluta freschezza e di eccellente qualità, prodotti Italiani DOP,  
pesce fresco del Mediterraneo e carni di alta qualità.

Per finire in bellezza, anzi in bontà, vi proponiamo deliziosi dolci fatti in casa ...  
Seguiteci in questo goloso viaggio alla scoperta dei saperi e sapori della nostra penisola!

*Our executive Chef  
our Restaurant Maitre and all Staff Restaurant  
welcome you at the Mirror.*

*Our philosophy is blending seasonal ingredients in fresh and genuine  
combinations in order so that enhance their savour.*

*That's why we do our best to preserve the essence, the colour, the taste and  
the consistency of each ingredient, both while preparing and while cooking it.*

*Our proposal comes from a selection of fresh and excellent raw materials,  
Dop Italian products, fresh Mediterranean fish and high quality meats.*



*For an happy end - rather a sweet end - we tantalize you with delicious home-made desserts...  
Follow us in this delightful trip in search of Italian specialties!*

*Cena dalle 19.30 alle 22.30 Dinner Time from 7.30 pm to 10.30 pm  
\*Coperto € 2,00 a persona – Service € 2,00 per person*





**Si segnala ai gentili Ospiti che alcuni piatti potrebbero contenere sostanze allergeniche indicate sotto il prezzo con la cifra corrispondente alla categoria di appartenenza come da lista riportata a fine menù. In caso di intolleranze o allergie segnalarlo al personale di sala.**

***Please note that some dishes may include allergenic that are listed in brackets under the price and marked with the number matching with allergenic category as per the listing included below. In case you are allergic please inform the staff.***

## ANTIPASTI – STARTERS

Panzanella croccante, pomodorini gialli e rossi, gambero scottato, sedano* Crispy panzanella, yellow and red cherry tomatoes, seared shrimp, celery*	18.00€ (2,6,7,9,14)
Guazzetto di mare con crostini* Sea Stew with bread croutons*	20.00€ (2,6,9)
Insalata Tiepida di Polpo con Patata, Olive e Pomodorini Warm Octopus Salad with Potatoes, Olives and Cherry Tomatoes	20,00€ (2,6,9)
 L'insolita caprese, guazzetto di datterino, mozzarella di bufala DOP, gocce di basilico The unusual caprese, datterino tomato sauce, PDO buffalo mozzarella, drops of basil	16.00€ (3,7)
 Scamorza con radicchio ai ferri Scamorza cheese with grilled chicory	16.00€ (3)

## PRIMI PIATTI - FIRST COURSES



Spaghettone di Gragnano, pesto di pistacchi, crudo di gamberi* Spaghettone di Gragnano, pistachio pesto, raw prawns*	20.00€ (4,2,6,7,9,1,4)
 Risotto ai funghi porcini Porcini mushrooms risotto	16.00€ (3)
 Zuppa orzo e quinoa Barley and quinoa soup	16.00€ (14,7)
 Zuppa di ceci con pasta al rosmarino Chickpeas soup with rosemary pasta	16.00€ (14,7)
 Riso al salto, ragù di ossobuco in gremolada Sauteed rice, ossobuco ragout in gremolada	16.00€ (3,1,4)
Rigatoni all'amatriciana Rigatoni pasta with amatriciana sauce: pork cheek lard, tomatoes and pecorino cheese	16.00€ (7)
Mezze maniche al ragù Half sleeves, tomato ragout sauce	12.00€ (7,14)
Gnocchi di patate al pesto* Potato dumplings with basil sauce*	12.00€ (7, 3)

 Piatti vegetariani Dishes suitable for vegetarians

 Piatti tipici Milanesi o Lombardi Typical recipes from Milano or Lombardia

\* Prodotto all'origine conservato a -18° Original Product abated to -18°

## SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Ventaglio di Entrecote, Rucola, Datterino e patate al forno/patatine fritte Fan of Entrecote, Rocket, Datterino Tomatoes And Roasted potatoes/french fries	22,00€ (3)
<i>Trancio di Ombrina alla Livornese</i> <i>Slice of Croaker Livornese style</i>	25,00€ (2,6,9)
Stinco di maiale con patate al forno Shin of pork with baked potatoes	18.00€ (14)
 Ossobuco alla milanese, risotto mantecato alla zafferano* Ossobuco alla Milanese, risotto creamed with saffron*	27.00€ (3,1,4)
 Cotoletta alla milanese, patate al forno Milanese cutlet, baked potatoes	27.00€ (1,3,7)
Brasato con puré di patate Pot roast with mashed potatoes	20.00€ (14,3)
Stracotto di manzo con verdure al vapore Beef stew with steamed vegetables	20.00€ (14)
Hamburger con patatine fritte* Hamburger with french fries	16.00€ (1,3,7)

## CONTORNI A SCELTA SU RICHIESTA - SIDE DISHES ON REQUEST

7.00€

 Patate al forno, patatine fritte, Verdure di stagione alla griglia, Insalata mista  
Roasted Potatoes, french fries, seasonal grilled vegetables, Mixed Salad

 Piatti vegetariani *Dishes suitable for vegetarians*

 Piatti tipici Milanesi o Lombardi *Typical recipes from Milano or Lombardia*

\* Prodotto all'origine conservato a -18° *Original Product abated to -18°*

## DESSERTS

Tiramisù dello Chef <i>Home made Tiramisù</i>	9.00€ (1,3,7)
Soufflé al cioccolato con gelato dello Chef "fatto in casa" <i>Chocolate soufflé, with home made ice cream</i>	9.00€ (1,3,7)
Gelato alla vaniglia Bourbon frutti rossi e fragole "fatto in casa" <i>Bourbon vanilla ice cream with red fruits and strawberries "homemade"</i>	9.00€ (1,3)
Sashimi di frutta <i>Fruit sashimi</i>	10.00€

Il menù può subire variazioni secondo la disponibilità del mercato. Alcuni piatti, in base alla stagionalità e alla reperibilità di prodotti freschi, possono essere preparati con **prodotti congelati**.

Per garantire la massima freschezza e salubrità dei prodotti alcuni dei nostri ingredienti possono essere abbattuti a -18°.

*Menu could be changed according to market resources.*

*Some dishes, due to the market's seasonal availability, might be prepared using **frozen products**.*

*Some of our ingredients may be abated to -18° to guarantee fresh and healthy products.*

**Gli allergeni sono indicati fra parentesi sotto il prezzo, con la cifra corrispondente alla categoria allergeni di appartenenza come da lista sotto riportata. In caso di intolleranze-allergie segnalarlo al personale di sala.**

***The allergenic are listed in brackets under the price and marked with the number matching with allergenic category as per the listing included below. In case you are allergic please inform the staff.***

*I prezzi includono tasse, coperto e servizio - Prices include taxes, cover and service*

1. **Uova** e prodotti a base di uova - **Eggs and products thereof**
2. **Pesce** e prodotti a base di pesce - **Fish and products thereof**
3. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - **Milk and products thereof (including lactose)**
4. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle, nocciole, noci (tutte le varietà) pistacchi e i loro prodotti  
*Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts (all types, pistachio nuts and products thereof)*
5. **Anidride solforosa** e **Solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro  
*Sulphur dioxide and Sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre*
6. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi - **Molluscs and products thereof**
7. **Glutine** – Gluten
8. **Arachidi e Derivati** – Peanuts and thereof
9. **Crostacei** – shell-fish
10. **Lupini** - hops
11. **Senape** - mustard
12. **Sesamo** - seasam
13. **Soia** - soy
14. **Sedano** - celery