

Chopard



Camus

ANTIPASTI | STARTERS

Cotto e crudo di verdure Cooked and raw vegetables		€ 21
Millefoglie di melanzane, spuma al parmigiano, pomodoro e basilico Eggplant millefeuille, Parmesan foam, tomato and basil		€ 19
Sformato alle castagne, gorgonzola, spinacino saltato e funghi porcini Chestnuts flan, gorgonzola cheese, sautéed spinach and Porcini mushrooms		€ 22
Polpo scottato, scarola in due consistenze e olive taggiasche Seared octopus, escarole in two consistencies and Taggiasca Ligurian olives		€ 28
Pane, burro e acciughe del Cantabrico, peperone piquillo e scapece di zucchine Bread, butter and Cantabrian anchovies, piquillo pepper and scapece-seasoning courgettes		€ 20

PRIMI | FIRST COURSES

Ravioli del plin alle castagne, finfe e tartufo Plin ravioli with chestnuts, chanterelles and truffle		€ 24
Lasagna alla bolognese Bolognese-style lasagna		€ 21
Mista corta, patate, cozze e bottarga di muggine Mixed short pasta, potatoes, mussels, mullet bottarga		€ 22
Gnocchetti di patate, zenzero, capesante e pesto di pistacchi Potato dumplings, ginger, scallops and pistachio pesto		€ 26
Zuppa di verdure Vegetable soup		€ 20

CUCINA MILANESE

Risotto alla milanese Traditional Milanese risotto		€ 26
Costoletta alla milanese Milanese veal chop		€ 38
Ossobuco con polenta di Storo Ossobuco with Storo polenta		€ 28

SECONDI | MAIN COURSES

Filetto di manzo al lardo d'Arnad con mosto d'uva, roesti di patate e verdure Arnad lard beef fillet with grape must, potato roesti and vegetables		€ 33
Galletto al sale aromatico, sedano rapa, dippers fries Aromatic salt cockerel, celeriac, dippers fries		€ 26
Scaloppa di ombrina alla plancia, coste ripassate aglio olio peperoncino e porro affumicato Grilled meagre escalope, celery stalks sautéed with garlic oil and chilli and smoked leek		€ 28
Treccia di salmone e branzino su crema di broccolo e carciofi al prezzemolo Braided salmon and sea bass with broccoli cream and artichokes with parsley		€ 32

INSALATE | SALAD

CAESAR Insalata, pollo, crostini, parmigiano, pomodorini, uova e salsa dello Chef Salad, chicken, croutons, parmesan cheese, tomatoes, egg and Chef's dressing		€ 20
CAPRESE Pomodoro, mozzarella di bufala, olive Taggiasche Tomatoes, buffalo's milk mozzarella, Taggiasca Ligurian olives		€ 20

BURGER & SANDWICH

Burger di Fassona Piemontese con bacon, lattuga, pomodoro, cipolle caramellate, dippers fries* Fassone beef burger with bacon, lettuce, tomato, candied onions and dippers fries*	€ 25
Club sandwich con pollo, insalata, pomodoro, bacon e chips aromatiche* Club sandwich with chicken, salad, tomato, bacon and aromatic chips*	€ 25

PASTICCERIA | PASTRY

Panna cotta al lemongrass, uva fragola e dacquoise alle mandorle Lemongrass panna cotta, grapes and almond dacquoise	€ 11
Mousse al cioccolato bianco di Valrhona e geleè al melograno Valrhona white chocolate mousse and pomegranate geleè	€ 11
Muffin di zucca e mandorle, crumble di amaretti, crema inglese allo zafferano e anice stellato Pumpkin and almond muffins, amaretti crumble, vanilla crème with saffron and star anise	€ 11
Montblanc Montblanc	€ 15
Coperto Cover charge	€ 4

VINI | WINE SELECTION

Ogni giorno selezioniamo i vini dalla cantina del "Don Carlos"
Daily wine selection from "Don Carlos" cellar

BIRRE | BEERS

Nastro Azzurro - Menabrea	€ 8
Ichnusa	€ 10
Tourtel Analcolica Alcohol-free	€ 7

BIBITE | SOFT DRINKS

Acqua Minerale Valverde 50 cl Mineral water Valverde 50 cl	€ 5
Acqua Minerale Valverde 75 cl Mineral water Valverde 75 cl	€ 6
Bibite Succo di frutta Soft Drink Fruit juice	€ 7
Spremuta di frutta fresca Fresh squeezed juice	€ 10

CAFFETTERIA | CAFÉ

Espresso, decaffeinato Espresso, decaffeinated	€ 6
Caffè americano, d'orzo, cappuccino American coffee, barley coffee, cappuccino	€ 6

Vegetariano | Vegetarian 

Vegano | Vegan 

Senza glutine | Gluten free 

Per qualsiasi allergia o dieta specifica, è a sua completa disposizione il registro degli allergeni (Regolamento UE 1169/2011)
For any food allergies or specific dietary requirements, at your disposal our allergenic register (European Regulation No 1169 / 2011)
Le materie prime da noi utilizzate, e da noi lavorate, vengono sottoposte ad abbattimento di temperatura -20°C.
*Prodotto surgelato. Our products are subjected to rapid reduction in temperature at -20°C. *Frozen product.

Chopard



GRAND
HOTEL
ET DE
MILAN

Camusso