

L[~]A R I A





APPETIZERS

Gunkan di Wagyu, tartufo nero	34
Tacos, chirachi di pesce, ikura*	36
Alici del Cantabrico, burro demi sel	24
Gunkan marino, caviale	36
Panzanella, burrata	26



CRUDI

Tonno cipolla di Tropea, erbette	28
Spigola, tartufo nero	30
Ricciola, peperoncino verde, ponzu	30
Tonno tosazu, tartufo nero	38
Salmone Scozzese, capperi, agrumi	26
Hamachi, cacio e pepe	34
Spigola ikejime, agrumi, pomodoro tigrato	26
Akami, peperone crusco, ravanello	34



TEMPURA

Gamberoni*, tentsuyu	28
Moscardini*, lime	18
Assortimento di vegetali, brodo piccante	26
Avocado, maionese allo yuzu	22
Astice*, maionese al wasabi	98



PASTA

Maccheroncino, astice*, pomodoro al timo,	52
pesto di mandorle	
Risotto, carciofo, tartufo nero	44
Spaghetti cacio e pepe con scampi*	48
Conchiglie, crudaiola di pomodoro	34
Tagliolino, caviale, burro, erba cipollina	90
Torcette, agnello, ricotta sarda	44



IN & OUT

Merluzzo nero* marinato al miso	48
Roastbeef di Black Angus, rucola selvatica	38
Granchio reale* alla brace	64
Capesante*, umeboshi	32
Avocado, tofu	22
Gambero* alla catalana	34



PLATTER SELECTION

Nigiri	200
Sashimi	180

Mandarin Oriental, Lago di Como
commitment to the sustainability



ROBATA PESCE

Salmone Loch Duart teriyaki, radice di loto	42
Astice*, yuzu	120
Halibut Atlantico, datterino arrosto	44
Branzino Cileno*, jalapeño	54

ROBATA CARNE

Wagyu A5 Ozaki, maionese alle erbe	130
Costolette di agnello speziato	50
Pluma Iberica, tartufo nero	60
Anatra Barberie, nashi, prugne	58
Ribeye di Black Angus	74
Filetto di Black Angus, salsa peppercorn	62



SIDES

Riso bianco al vapore, sesamo	12
Asparagi verdi, mela e aceto	16
Broccolo lungo, olio e balsamico	18
Patata Americana, panna acida	12
Funghi, burro alla soia	18
Zucchina grigliata con agrumi e miso	12
Spinacino, gomasio, anacardi sabbati	18



INSALATE

Rucola, crescione, spinacino, salsa al wasabi	20
La mediterranea	20
L~ARIA salad	20
Le barbabietole	20
Lollo, mela verde, amaranto	20
Cavolo rapa, topinambur, mizuna	20

Prezzi in Euro, Iva Inclusa.

I prodotti segnalati * sono congelati all'origine secondo la legge. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del Reg. CE 853/2004. Vi preghiamo di informare il personale in servizio di eventuali allergie alimentari, non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione. Nel ristorante è presente una tabella esplicativa degli allergeni.



Vegetariani / Vegetarian



Vegani / Vegan