



MANDARIN GARDEN

BAR & RESTAURANT

EXECUTIVE CHEF
ANTONIO GUIDA

I CLASSICI

THE CLASSICS

VITELLO TONNATO	35
Roasted veal with tuna sauce and capers	
RISOTTO ALLA MILANESE	32
con pistilli di Navelli	
Risotto "Milanese style" with saffron from Navelli	
MINISTRONE 	32
con verdure di stagione Bio	
Minestrone soup with organic vegetables	
TAGLIOLINO 	28
pomodoro e basilico	
Tagliolino with tomato sauce and basil	
POLPO	35
alla griglia con purea di patate e pistacchi	
Grilled octopus with mashed potatoes and pistachios	
COTOLETTA ALTA DI VITELLO ALLA MILANESE	48
con purè di patate, misticanza e pomodorini	
Veal cutlet "Milanese style" with mashed potatoes, seasonal greens and cherry tomatoes	
FETTUCCINE	30
al gran ragù	
Ragoût fettuccine	

ANTIPASTI

STARTERS

RICCIOLA	35
marinata alle alghe, gazpacho e fragole	
Seaweed marinated amberjack, gazpacho and strawberries	
TARTARE DI MANZO	33
patate fondenti e spinacini	
Beef tartare, fondant potatoes and baby spinach	
MELANZANA FONDENTE	26
con pomodoro arrosto e parmigiano	
Fondant eggplant with roasted tomato and parmesan	
CALAMARI FRITTI	35
con salsa tartara	
Fried calamari with tartar sauce	

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

PASTA MISTA canocchie, cozze e limone Mixed pasta, mantis shrimp, mussels and lemon	33
FETTUCCINE alla nerano "Nerano style" fettuccine	29
RISOTTO alle erbe, lupini di mare e limone Herb risotto with clams and lemon	32
RAVIOLI ripieni di ricotta e caprino con salsa al limone e menta Ravioli stuffed with ricotta and goat cheese with lemon and mint sauce	29

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

ROMBO con spinaci e salsa al limone Turbot with spinach and lemon sauce	45
BRANZINO con zucchine trombetta e salsa allo Champagne Seabass with trombetta zucchini and Champagne sauce	45
AGNELLO ARROSTO con verdure primaverili e camomilla Roasted lamb with spring vegetables and chamomile	45
COSCE DI POLLO peperoni e salsa Albufera Chicken thighs with peppers and Albufera sauce	37
FILETTO VEGETALE  con tofu ed erbe selvatiche Vegetable fillet with tofu and wild erbs	35

SANDWICH

SANDWICH

CLUB SANDWICH triplo strato di pane in cassetta tostato con maionese, bacon, pomodoro, uova sode, lattuga e petto di pollo. Servito con patate speziate Toasted triple decker sandwich with mayonnaise, bacon, tomato, boiled eggs, lettuce and chicken breast. Served with spiced potato wedges	38
CLUB SANDWICH VEGETARIANO  triplo strato di pane in cassetta tostato con maionese all'olio d'oliva, pomodoro, lattuga, avocado, zucchine e melanzane alla griglia. Servito con patate speziate. Toasted triple decker sandwich with olive oil mayonnaise, tomato, lettuce, avocado, grilled courgettes and grilled aubergines. Served with spiced potato wedges	35
HAMBURGER DI MANZO 200 gr di carne Fassona con pane ai semi di sesamo, blu di pecora e senape. Servito con patate speziate 8 oz (200 gr) of Fassona beef burger with sesame bun, blue cheese and mustard. Served with spiced potato wedges	45
TOAST con fontina e spalla cotta di San Secondo. Servito con french fries Toast with fontina cheese and San Secondo pork shoulder. Served with French fries	25

INSALATE

SALADS

INSALATA NIZZARDA cuore di lattuga, misticanza, pomodori, tonno, uova, fagiolini, acciughe ed olive taggiasche Baby cos lettuce, seasonal greens, tomatoes, tuna, eggs, green beans, anchovies and Taggiasca olives	33
INSALATA CESARE CON POLLO cuore di lattuga con salsa cesare, crostoni, parmigiano e pollo Caesar salad with baby cos lettuce, caesar dressing, bread croutons, parmesan cheese and chicken	29
CUORI DI LATTUGA con vinaigrette ai lamponi e acciughe demi-sel Baby lettuce with raspberry vinaigrette and lightly salted anchovies	26

**DELIZIE DA
CONDIVIDERE**
TO SHARE

BAOZI AL VAPORE con stracotto di maiale in agrodolce Steamed baozi with pork stew in sweet and sour sauce	28
SELEZIONE DI DIM SUM al vapore serviti con salsa di soia Steamed dim sum selection with soy sauce	28
INVOLTINI PRIMAVERA Spring rolls	28
FOCACCIA PUGLIESE con prosciutto crudo di Parma e burrata Focaccia pugliese style with Altamura flour, Parma ham and burrata cheese	30

FORMAGGI
CHEESE

FORMAGGI DI FATTORIA serviti con pane all'uvetta e dolci contrasti Selection of farmer cheese served with raisin bread and variety of jams	28
---	----

CAVIALE
CAVIAR

CALVISIUS TRADITION 50gr	260
CALVISIUS BELUGA 50gr	470
Il caviale verrà servito con: blinis, albume e tuorlo d'uovo, capperi, prezzemolo, panna acida e scalogno. Caviar will be served with blinis, egg white and egg yolk, capers, parsley, sour cream and shallots.	

LEGENDA
🍴 Vegetariano / Vegetarian
🌱 Vegano / Vegan