



MANDARIN  
GARDEN

BAR & RESTAURANT

**EXECUTIVE CHEF**

ANTONIO GUIDA

I nostri menu sono concepiti per esaltare ingredienti di provenienza locale, pesce da pesca sostenibile e tè e caffè selezionati da filiere etiche e responsabili, celebrando la ricchezza del territorio e la stagionalità delle materie prime attraverso pratiche ispirate alla sostenibilità.

Our menus are thoughtfully crafted to highlight locally sourced ingredients, sustainably certified fish, and responsibly sourced tea and coffee, celebrating the richness of our region while embracing seasonality and sustainable practices.

## I CLASSICI

### THE CLASSICS

VITELLO TONNATO	35
Roasted veal with tuna sauce and capers	
RISOTTO ALLA MILANESE $\Phi$	33
con zafferano di Navelli Risotto "Milanese style" with saffron from Navelli	
MINISTRONE $\Phi\Phi$	32
con verdure di stagione Bio Minestrone soup with organic vegetables	
TAGLIOLINO $\Phi$	28
pomodoro e basilico Tagliolino with tomato sauce and basil	
POLPO	35
con purea di patate e pistacchio 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	

## ANTIPASTI

### STARTERS

TATAKI DI RICCIOLA	38
con crema di peperoni al limone, fagiolini alla griglia e olive taggiasche Amberjack tataki with lemon scented bell pepper sauce, grilled green beans, Taggiasca olives and capers	
INSALATA DI PUNTARELLE	25
con burrata e alici Puntarelle salad with burrata and anchovies	
GAMBERI	45
leggermente scottati con fiori di zucca, ricotta e salmoriglio Seared purple prawn with zucchini flower, ricotta cheese and salmoriglio	
CARCIOFO $\Phi$	26
farcito di bieta e salsa allo zafferano Stuffed artichoke with chard and saffron sauce	
CALAMARI FRITTI	35
con salsa tartara Fried calamari with tartar sauce	

## PRIMI PIATTI

### FIRST COURSES

SPAGHETTI alle cozze con erba cipollina, dragoncello e limone salato Spaghetti with mussels, chives, tarragon and salted lemon	31
CONCHIGLIE all'astice con coulis di pomodoro datterino Lobster conchiglie pasta with datterini tomato coulis	40
RISOTTO AGLI ASPARAGI $\Phi$ con mandorla e aglio nero Asparagus risotto with almonds and black garlic	31
FETTUCCINE al gran ragù Rich ragoût fettuccine	30

## SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

ROMBO con spinaci e salsa al limone Turbot with spinach and lemon sauce	45
MERLUZZO ALLA GRIGLIA con verdure primaverili e salsa al prezzemolo Grilled black cod with spring vegetables and parsley sauce	48
COSCIA DI POLLO con purea di carote, agretti e salsa agli agrumi Chicken thigh with carrot purée, glassworts and citrus sauce	41
MELANZANA FONDENTE $\Phi$ con crema di fagioli al miso e misticanza Fondant eggplant with miso bean sauce and mixed greens	35

## SANDWICH

### SANDWICH

- CLUB SANDWICH** 38  
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
- CLUB SANDWICH VEGETARIANO**  $\Phi$  35  
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, with grilled zucchinis and eggplant.  
Served with spiced potato wedges
- HAMBURGER DI MANZO** 45  
200 gr di carne Fassona con pane ai semi di sesamo, formaggio erborinato di pecora e senape. Servito con patate speziate  
7 oz (200 gr) Fassona beef burger with sesame bun, sheep's blue cheese and mustard.  
Served with spiced potato wedges
- TOAST** 25  
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

## INSALATE

### SALADS

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

## 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 $\Phi$ Spring rolls	28
FOCACCIA PUGLIESE con Prosciutto di Parma e burrata Focaccia pugliese style with Altamura flour, Prosciutto di Parma, and burrata cheese	30

## FORMAGGI

CHEESE

FORMAGGI DI FATTORIA Serviti con pane all'uvetta e confetture Selection of farmhouse cheeses served with raisin bread and a variety of jams	28
--	----

## CAVIALE

CAVIAR

ROSSINI BLACK LABEL 125gr	390
OSCIETRA SELECTION LARGE 125gr	520

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

$\Phi$  Vegetariano / Vegetarian

$\Phi\Phi$  Vegano / Vegan