

## LEGENDA

⌘ Vegetariano / *Vegetarian*

⌘ Vegano / *Vegan*



MANDARIN  
GARDEN

BAR & RESTAURANT

Disponibili opzioni senza glutine e lattosio. Non si possono escludere contaminazioni crociate relative ad allergeni durante la preparazione. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze.

Gluten-free and dairy-free options available. Cross contamination of food allergens during the preparation cannot be completely excluded. Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances

Prezzi in €, IVA e servizio inclusi / *Prices in €, VAT and service charge included.*

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento /  
*Based on local market availability some of the products might have been frozen.*

Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 /  
*Some of the products might have been subject to a cleaning procedure in compliance with regulation EC 853/2004.*

Non si possono escludere contaminazioni crociate relative ad allergeni durante la preparazione. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze /

**EXECUTIVE CHEF**  
ANTONIO GUIDA

## 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

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.

## 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
--	----

## CNIALE

### 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.

## 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 $\Phi$ 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 zucchini and eggplant. Served with spiced potato wedges	35
HAMBURGER DI MANZO 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	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, mixed seasonal greens, tomatoes, tuna, eggs, green beans, anchovies, and Taggiasca olives.	33
INSALATA CAESAR CON POLLO cuore di lattuga con salsa cesare, crostoni, parmigiano e pollo Caesar salad with baby cos lettuce, Caesar dressing, croutons, parmesan cheese and chicken.	29
CUORI DI LATTUGA con vinaigrette ai lamponi e acciughe demi-sel Baby lettuce with raspberry vinaigrette and semi- salted anchovies	26

## I CLASSICI

### THE CLASSICS

VITELLO TONNATO Roasted veal with tuna sauce and capers	35
RISOTTO ALLA MILANESE $\Phi$ con zafferano di Navelli Risotto "Milanese style" with saffron from Navelli	33
MINISTRONE $\Phi\Phi$ con verdure di stagione Bio Minestrone soup with organic vegetables	32
TAGLIOLINO $\Phi$ pomodoro e basilico Tagliolino with tomato sauce and basil	28
POLPO con purea di patate e pistacchio Grilled octopus with mashed potatoes and pistachios	35
COTOLETTA ALTA DI VITELLO ALLA MILANESE con purè di patate, misticanza e pomodorini Veal cutlet "Milanese style" with mashed potatoes, seasonal greens and cherry tomatoes	48

## ANTIPASTI

### STARTERS

TATAKI DI RICCIOLA 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	38
INSALATA DI PUNTARELLE con burrata e alici Puntarelle salad with burrata and anchovies	33
CARCIOFO $\Phi$ farcito di bieta e salsa allo zafferano Stuffed artichoke with chard and saffron sauce	26
GAMBERI leggermente scottati con fiori di zucca, ricotta e salmoriglio Seared purple prawn with zucchini flower, ricotta cheese and salmoriglio	45
CALAMARI FRITTI con salsa tartara Fried calamari with tartar sauce	35

## PRIMI PIATTI

### FIRST COURSES

SPAGHETTI alla nerano "Nerano style" spaghetti	29
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