



Il nostro menù pensato con l'estro del nostro Chef Milan vuole mettere al centro della vostra attenzione alcuni elementi che secondo il nostro modo di interpretare la cucina, sono oggi più che mai fondamentali: valori e territorio, italianità, innovazione, tecnica e convivialità a tavola.

Kristina Karpova
Resident Manager

HOTELS
2GO
HOTEL MILANO & SPA
TERRAZZA ARENA
LOUNGE BAR & RESTAURANT

Alcuni Antipasti per iniziare

Terra

Arrosto di vitello
con mousse di tonnata e pomodorini confit
€ 20.00

La battuta di carne di Scottona Grass Fed al coltello
accompagnata dalla mostarda al pomodoro
€ 21.00

Mare

Cappesante planciate in fumo di cardamomo
su crema di zafferano e chips di curry
€ 22.00

Carpaccio di scampi al profumo di frutti di bosco,
su crema di zenzero e caviale di lime
€ 24.00

I Primi Piatti

Terra

Spaghettone (bigoli) all'uovo

Cacio & Pepe

€ 16.00

Risotto Carnaroli

Amarone e crema di Monte Veronese, mantecato con l'ubriacone

€ 18.00

Mare

Tortelli fatti a mano ripieni di branzino

con scorzette d'arancia ai profumi di rosmarino e cannella

€ 18.00

Tagliolini al nero di seppia

con granchio reale

€ 20.00

I Secondi Piatti

Terra

Filetto di scottona "Grass Fed" (250 grammi) in salsa di amarone e caffè
purea di topinambur e verdure baby

€ 28.00

Il vitello da latte in salsa di baileys
con ceci, piselli verdi e croccante di carote viola

€ 25.00

Mare

Polpo blu in doppia cottura e vongole della laguna veneziana sgusciate
su purea di mela, brunoise di patate viola caramellate, confit di pomodorini e olive

€ 28.00

Filetto di branzino planciato
su spirale di verdure baby, Okra e gel di frutti di bosco
accompagnato da polpettine di gamberi crudi su crema di finocchio e aneto

€ 25,00

Per informazioni su sostanze e allergeni e sullo stato fisico dei prodotti finiti
consultare la documentazione fornita su richiesta dal personale

Coperto e Servizio € 5.00

I Formaggi

La nostra selezione di formaggi
accompagnata da mieli e mostarde

€ 18.00

I Nostri Dessert

Il tiramisù scomposto
con croccante di savoiardi e gel di passion fruit

€ 10.00

Gateau di mango
con quenelle di sorbetto al cocco

€ 10.00

Croccante di biscotti alla vaniglia
accompagnati da quenelle di Baileys e caffè
con crema di latte condensato

€ 10.00

Selezione di sorbetti al cucchiaio

€ 10.00

Per informazioni su sostanze e allergeni e sullo stato fisico dei prodotti finiti
consultare la documentazione fornita su richiesta dal personale

Coperto e Servizio € 5.00



La nostra selezione dei vini

Spumanti Metodo Classico "Champenoise"

Il Metodo Classico è un processo di produzione di vino spumante che consiste nell'indurre la rifermentazione in bottiglia dei vini attraverso l'introduzione di zuccheri e lieviti selezionati.

Champagne

Laurent Perrier Brut	glass € 12.00	€ 70.00
Perrier-Jouet Grand Brut		€ 80.00
Perrier-Jouet Blason Rose		€ 90.00
Bollinger Special Cuvée Brut		€ 100.00
Ruinart Brut Rosé		€ 130.00
Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut		€ 130.00
Ruinart Blanc de Blancs		€ 130.00
Dom Perignon Brut		€ 280.00

Vini da Dessert

Recioto della Valpolicella 500 ml	€ 50,00
Recioto di Soave 500 ml	€ 40,00
Recioto di Gambellara DOCG Spumante Dal Maso 750 ml	€ 25.00
Recioto Classico Riva dei Perari DOCG Dal Maso 500ml	€ 35.00

Metodo Classico Italiano

Franciacorta Berlucchi Saten	glass € 7.00	€ 35.00
Ferrari Perlè Trento DOC Millesimato	glass € 8.00	€ 60.00
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore		€ 120.00
Franciacorta Ca' Del Bosco Prestige		€ 60.00
Franciacorta Bellavista Alma		€ 60.00
Durello Monte Lessini Dal Maso		€ 35.00

Spumanti Metodo Charmat "Martinotti"

Il metodo "Martinotti" permette di ottenere spumanti, spesso dolci, dalle caratteristiche note fruttate, per mezzo di recipienti a tenuta stagna tipo autoclave.

La fermentazione che si svolge è molto rapida, in genere intorno ai 15 – 20 giorni.

Prosecco DOCG Valdobbiadene Rustico Nino Franco	glass € 6.00	€ 30.00
---	--------------	---------

Vini Rosati

Bardolino Chiaretto 2018 Cavalchina	€ 25.00
Scalabrone 2019 Bolgheri Rosato Antinori	€ 30.00
Lugana Chiaretto Rosè 2019 Ca dei Frati	€ 40.00

Vini Bianchi

Lugana 2018 Ca'dei Frati	glass € 7.00	€ 35.00
Soave Classico 2019 Pieropan	glass € 7.00	€ 35.00
Vigna Esmeralda 2019 Torres	glass € 6.00	€ 30.00
S. Vincenzo 2019 Anselmi		€ 30.00
Amedeo Custoza Superiore 2017 Cavalchina		€ 30.00
Pinot Grigio 2019 Colterenzio		€ 28.00
Gewürztraminer 2019 Lageder		€ 45.00
Chardonay Doc 2019 Livio Felluga		€ 38.00
Sauvignon 2019 Livio Felluga		€ 38.00
Vermetino 2019 Bolgheri Antinori		€ 30.00
Vistamare 2019 Ca' Marcanda		€ 45.00
Cervaro della Sala 2016 Castello della Sala Antinori		€ 65.00

Vini Rossi Veronesi

Valpolicella Classico 2018 Speri	glass € 6.00	€ 30.00
Valpolicella Ripasso Monte Garbi 2017 Tenuta S. Antonio	glass € 7.00	€ 35.00
Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2014 Secondo Marco		€ 40.00
Valpolicella Superiore 2014 Roccolo Grassi		€ 40.00
Amarone 2013 S. Urbano Speri		€ 80.00
Amarone Valpolicella Classico DOCG Secondo Marco 2011		€ 80.00
Amarone Roccolo Grassi		€ 90.00

Vini Rossi

Chianti Classico 2017 Terre di Arceno		€ 40.00
Chianti Classico Riserva DOCG 2015 Tenuta Tignanello Marchese Antinori		€ 50.00
Brunello di Montalcino 2013 Fornacina		€ 75.00
Cabernet Sauvignon Riserva 2015 Kastelet Colterenzio		€ 40.00
Pinot Nero 2015 Villa Nigra Colterenzio		€ 45.00
Barolo 20156 Tenuta Prunotto		€ 55.00
Sito Moresco 2016 Gaja		€ 60.00
Magari 2018 Bolgheri DOP		€ 85.00
Tignanello 2016 IGT Tenuta Tignanello Marchesi Antinori		€ 110.00
Solaia 2014 Tenuta Tignanello Marchesi Antinori		€ 260.00
Guada al Tasso Bolgheri DOC Superiore Tenuta di Guada al Tasso Antinori		€ 135.00
Sassicaia 2016 Tenuta San Guido (100/100 Robert Parker)		€ 450.00
Bordeaux Mouton Cadet Vintage 2014 Edition Baron Philippe de Rothschild		€ 60.00
Pinot Noir 2015 Bourgogne Moilard		€ 45.00

Acqua

Acqua Minerale Giorgio Armani Naturale / Gassata 750 ml € 4.00

Birre

Forst 1857 – Italia (Blonde Lager Vol. 33 cl. – Alc. 4,8°) € 5.00

Scudata Antoniana – Italia (Blonde Lager Vol. 33 cl. – Alc. 5,2°) € 5.00

Warsteiner – Germania (Blonde Pils Vol. 33 cl. – Alc. 4,8°) € 5.00

Menabrea & Figli Ambrata Celebrativa – Italia (Amber Ale Vol. 33 cl. – Alc. 5°) € 5.00

Coffee

Espresso € 3.00

Caffè decaffeinato € 3.00

Cappuccino € 4.00

Latte macchiato € 4.00

Tisane

Ayurveda – Relax € 5.00

Beauty – Digestiva / Digestive € 5.00

Bio Primavera / Bio Spring - Digestiva Snellente / Digestive Slimming € 5.00

Body And Soul – Relax Digestiva / Relax Digestive € 5.00

Moringa Albero della Vita / Moringa Tree of Life - H24 € 5.00