

L'executive Chef,  
il Maitre e tutto lo staff del  
Ristorante vi danno il benvenuto al Mirror.

La nostra filosofia  
è quella di combinare gli ingredienti di stagione in modo da esaltarne il gusto  
in accostamenti freschi ed immediati, rispettandone, in preparazione e in cottura,  
l'essenza, il colore, il gusto e la consistenza.

La proposta del Mirror Restaurant nasce da una selezione di materie prime  
di assoluta freschezza e di eccellente qualità, prodotti Italiani DOP,  
pesce fresco del Mediterraneo e carni di alta qualità.

Per finire in bellezza, anzi in bontà, vi proponiamo deliziosi dolci fatti in casa ...  
Seguiteci in questo goloso viaggio alla scoperta dei saperi e sapori della nostra penisola!

*Our executive Chef  
our Restaurant Maitre and all Staff Restaurant  
welcome you at the Mirror.*

*Our philosophy is blending seasonal ingredients in fresh and genuine  
combinations in order so that enhance their savour.*

*That's why we do our best to preserve the essence, the colour, the taste and  
the consistency of each ingredient, both while preparing and while cooking it.*

*Our proposal comes from a selection of fresh and excellent raw materials,  
Dop Italian products, fresh Mediterranean fish and high quality meats.*

*For an happy end - rather a sweet end - we tantalize you with delicious home-made desserts...  
Follow us in this delightful trip in search of Italian specialties!*

*Cena dalle 19.30 alle 22.30 Dinner Time from 7.30 pm to 10.30 pm  
\*Coperto € 2,00 a persona – Service € 2,00 per person*

**Si segnala ai gentili Ospiti che alcuni piatti potrebbero contenere sostanze allergeniche indicate sotto il prezzo con la cifra corrispondente alla categoria di appartenenza come da lista riportata a fine menù. In caso di intolleranze o allergie segnalarlo al personale di sala.**

***Please note that some dishes may include allergenic that are listed in brackets under the price and marked with the number matching with allergenic category as per the listing included below. In case you are allergic please inform the staff.***

## ANTIPASTI – STARTERS

Insalatina di mare tiepida con crostini all'italiana Seafood salad with Italian croutons	€18.00 (2,6,7,9,14)
Carciofi, crema di avocado e cialda di grana Artichokes, avocado cream and parmesan wafer	€18.00 (2,6,9)
Mondeghini alla milanese Mondeghini milanese	€17,00 (3)
Salmerino marinato al sesamo croccante con crema di piselli alla menta e yogurt al lime (V) Crunchy sesame marinated char with mint pea cream and lime yoghurt	€19.00 (2,6,9,14)
(V) Sformato di verdure con salsa di crescenza e germogli misti Vegetable flan with growing sauce and mixed sprouts	€16.00 (3,7)

## PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Minestrone tiepido milanese con crostini di pane Warm Milanese minestrone with crusty bread	€20.00 (4,2,6,7,9,1,4)
(V) Gnocchetti alla crema di zucca e amaretto Gnocchi with pumpkin cream and amaretto	€16.00 (3)
Spaghetto vongole veraci Spaghetti with clams	€16.00 (14,7)
(V) Ravioli, scarola e provola con ragù di fassona al coltello Ravioli, escarole and provola with knifed fassona ragout	€16.00 (14,17)
Spaghetti alla chitarra cacio e pepe con gamberi marinati e lamponi Spaghetti alla chitarra cacio e pepe with marinated prawns and raspberries	€16.00 (3,1,4)

## RISOTTERIA

(R) Risotto alla milanese Saffron risotto	€16.00 (2,6,9)
Risotto alle punte di asparagi Risotto with asparagus tips	€18.00 (2,6,9)
Risotto carciofi e gamberi Risotto with artichoke and prawn	€16.00 (2,6,9)
Risotto Pere e taleggio Risotto with Pear and taleggio cheese	€12.00 (2,6,9)

## SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

 Cotoletta di vitello alla Milanese, patate al forno Milanese cutlet cooked in clarified butter with cherry tomatoes and	€27.00 (3)
 Ossobuco in salsa gremolada, risotto matecato allo zafferano Milanese ossobuco in gremolada sauce, risotto creamed with saffron	€27.00 (2,6,9)
Tagliata di carne con patate al forno Sliced beef with baked potatoes	€18.00 (14)
Zuppetta di pesce Fish soup	€27.00 (1,3,4)
Fritto misto con verdure croccanti Mixed fried fish with crunchy vegetables	€27.00 (1,3,7)
Galletto alla piastra, Ratatouille di verdure Grilled cockerel, vegetable ratatouille	€20.00 (14,3)

## CONTORNI A SCELTA SU RICHIESTA - SIDE DISHES ON REQUEST

€7.00

-  Patate chips, taccole, asparagi al burro fuso, Insalata dello chef mango, avocado, pomodorini  
Potato chips, snow peas, melted butter asparagus, chef's salad mango, avocado, cherry tomatoes

## DESSERTS

Creme brulè	€8.00 (1,3,9)
Tiramisù scomposto Tiramisù	€8.00 (1,3)
Semifreddo alla nocciola con scaglie al cioccolato bianco Hazelnut semifreddo with white chocolate flakes	€8.00 (1,3)
Zuppetta di ananas marinato all'anice stellato e zenzero Pineapple soup marinated in star anise and ginger	€8.00

Il menù può subire variazioni secondo la disponibilità del mercato. Alcuni piatti, in base alla stagionalità e alla reperibilità di prodotti freschi, possono essere preparati con **prodotti congelati**. Per garantire la massima freschezza e salubrità dei prodotti alcuni dei nostri ingredienti possono essere abbattuti a -18°.

*Menu could be changed according to market resources.*

*Some dishes, due to the market's seasonal availability, might be prepared using **frozen products**.*

*Some of our ingredients may be abated to -18° to guarantee fresh and healthy products.*

**Gli allergeni sono indicati fra parentesi sotto il prezzo, con la cifra corrispondente alla categoria allergeni di appartenenza come da lista sotto riportata. In caso di intolleranze-allergie segnalarlo al personale di sala.**

***The allergenic are listed in brackets under the price and marked with the number matching with allergenic category as per the listing included below. In case you are allergic please inform the staff.***

*I prezzi includono tasse, coperto e servizio - Prices include taxes, cover and service*

1. **Uova** e prodotti a base di uova - **Eggs** and products thereof
2. **Pesce** e prodotti a base di pesce - **Fish** and products thereof
3. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - **Milk** and products thereof (including lactose)
4. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle, nocciole, noci (tutte le varietà) pistacchi e i loro prodotti  
*Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts (all types, pistachio nuts and products thereof*
5. **Anidride solforosa** e **Solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro  
*Sulphur dioxide and Sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre*
6. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi - **Molluscs** and products thereof
7. **Glutine** – Gluten
8. **Arachidi e Derivati** – Peanuts and thereof
9. **Crostacei** – shell-fish
10. **Lupini** - hops
11. **Senape** - mustard
12. **Sesamo** - seasam
13. **Soia** - soy
14. **Sedano** - celery