The ORGANICS by Red Bull

Winter Garden

MILANO

@CIELO - HYATT CENTRIC MILAN CENTRALE



MENU

MONTE CERVINO

CAPASANTA [4,7,9]
Capasanta scottata, crema topinambur, chips di speck e polvere di agrumi
Seared scallop, Jerusalem artichoke cream, speck chips and citrus powder

RISOTTO CERVINO [4,7]
Risotto champagne, ostriche, gel di bisque, limone candito
Champagne risotto with oysters, bisque gel and candied lemon zest

ROMBO [4,9]
Rombo scottato, fumetto, stecco di zucca e salsa alle erbe cipolline e prezzemolo
Seared turbot with fish fumet, pumpkin skewer and a chive and parsley herb sauce

SEMIFREDDO [1,3,7]
Semifreddo al frutto della passione e latte di cocco
Frozen passion fruit and coconut milk dessert

VINI|WINE

Chardonnay San Michele Appiano
Lagrein San Michele Appiano

160

MONTE ROSA

OYSTER [4]
Ostrica grigliata, spuma di pesce e alga kombu, polvere di gambero rosso
Grilled oyster, fish foam with kombu seaweed, and red prawn powder

RAVIOLO ROSA [1,7]
Ravioli di baccala e lime, burro aromatizzato agli agrumi, beurre blanc, olio verde e cappero fritto
Cod and lime ravioli, citrus-infused butter, beurre blanc, green oil and fried caper

RICCIOLA [4,9]
Ricciola scottata, salsa alla mediterranea e stecco di porro CBT
Seared amberjack, Mediterranean-style sauce and low-temperature leek skewer

SEMIFREDDO [1,3,7]
Semifreddo al frutto della passione e latte di cocco
Frozen passion fruit and coconut milk dessert

VINI|WINE

Ribolla Gialla "Maralba" Marco Felluga
Red Angel Jermann

190

MARMOLADA

PASTRAMI [1,3,8,9,12]
Entrecôte di Razza Black Angus con pan brioche, cetrioli sott'aceto e maionese alla salsa BBQ
Black Angus Entrecôte with brioche bun, pickled cucumbers and BBQ mayo

RAVIOLO MARMOLADA [1,7,9]
Raviolo all'ossobuco, demi-glace e salsa al pecorino
Braised veal ossobuco ravioli, served with demi-glace and pecorino cheese sauce

PLUMA [9]
Pluma Iberica al cherry con la sua salsa e stecco di patate
Seared Iberian pluma with cherry reduction, its own jus and potato skewer

AMARETTO [1,7]
Amaretto brownie, gelato al lime e coulis di frutti rossi
Amaretto brownie, lime ice cream and red berry coulis

VINI|WINE

Chardonnay San Michele Appiano
Lagrein San Michele Appiano

160

MONTE BIANCO

CARPACCIO [12]
Carpaccio di cervo, frutti rossi, aceto balsamico e crumble di nocciole
Venison carpaccio, red berries, balsamic vinegar and hazelnut crumble

RISOTTO BIANCO [7]
Risotto ai funghi porcini, fonduta di pecorino e castagne
Porcini mushroom risotto with pecorino fondue and chestnuts

FILETTO [1,7,9]
Filetto alla Wellington

TRE CIOCCOLATI [3,7]
Tre cioccolati: bianco, latte e fondente
Trio of chocolates: white, milk and dark

VINI|WINE

Ribolla Gialla "Maralba" Marco Felluga
Barolo Serralunga Garesio 2018

190

Book Now