

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

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**

Burrata, crumble di tarallo, acciuga del Cantabrico Burrata cheese, bread crumble, anchovies from Cantabrico	€14,00
Asparagi, uovo croccante, fonduta al parmigiano Asparagus, crispy eggs, parmesan fondue	€12.00 ( 3,4, 8 )
Cannolo di bufala, gambero rosso di Mazzara in tartare, gel di agrumi Cannolo filled with mozzarella, raw shrimps tartare, citrus fruits gel	€18.00 (3,6,9,)
Insalatina tiepida di mare, essenza di crostacei marinata allo yozu Warm sea-food salad, dress with yozu sauce	€16,00 ( 5 )
Lingotto di pan-brioche con astice, mayonese al dragoncello Brioche with lobster tarragon mayo	€16,00 ( 5 )
Tartare di fassona piemontese, mousse al gorgonzola D.O.P. Beef tartare, gorgonzola cheese mousse	€16,00 ( 5 )




**PRIMI PIATTI - FIRST COURSES**

Risotto carnaroli riserva alle vongole veraci, polvere di alga nori <i>Risotto with clams, nori seaweed powder</i>	€18.00 ( 3 )
Panciotti di bufala, crema di datterino, gocce di pesto con basilico di Prà Homemade panciotti filled with mozzarella cheese, pesto sauce drops	€18.00 (1,2,4,7)
 Gnocchetti di ricotta, pomodorino affumicato, lime e bottarga Ricotta cheese dumplings, smoked tomatoes, lime, dried tuna eggs	€16.00 (3,5,7,)
Tonnarelli al nero di seppia, zuppetta di cozze all'anice Tonnarelli pasta with cuttlefish ink, mussels soup with anise	€16.00 (3,5,7,)
Minestrone di verdure stagionali Vegetables soup	€16.00

**SECONDI PIATTI - MAIN COURSES**

  Polpo arrosto, purea di piselli e zenzero Roasted octopus, peas cream and ginger	€18.00 ( 2 )
Branzino alla plancia col suo brodetto montato al limone, spinaci novelli scottati Grilled sea-bass, sauteed spinach	€27.00 ( 2 )
Rombo in crosta di patate, carciofi in due consistenze Turbot in potato crust with artichokes	€24.00 (3)
 Tagliata di scottona al fior di sale, patate parmentine alle erbe Sliced fillet of beef with oven-baked potatoes	€24.00
 Cappello del prete di vitello laccato al miele, creme bruleè di cavolfiore Steamed veal honey laquered, cauliflower creme bruleè	€24.00

**PIATTI DELLA TRADIZIONE – TRADITIONAL DISHES**

 Mondeghili alla milanese Mondeghili milanese style	€17.00 (1,3,7)
 Cotoletta di vitello alla Milanese con pomodorini ciliegia e rucola Milanese veal cutlet with cherry tomatoes and rocket	€27.00 (1,3,7)
 Ossobuco in salsa gremolada, risotto allo milanese Milanese ossobuco in gremolada sauce, risotto with saffron	€27,00 ( 3 )

**INSALATE – SALADS.**

Caesar salad ( insalata verde, pomodorini, noci, scaglie di grana, pollo, crostini ) Caesar salad ( green salad, tomatoes, nuts, parmesan cheese, crust bread	€14.00 (1,3,4,7,14 )
Insalata con gamberi, Carciofi, avocado e dressing al pistacchio Salad with shrimps, artichokes, avocado, pistache sauce	€14.00 ( 2,4,6 )
Insalata Caprese ( mozzarella di bufala, verdure grigliate, pomodorini, pinoli tostati ) Exotic salad ( bufala mozzarella, grilled vegetables, tomatoes, toasted pine nuts	€14.00 ( 3,4 )
Insalata mista Mix salad	€ 10.00 ( 14 )
Insalata verde	€ 8.00

**DALLA GRIGLIA – FROM THE GRILL**

<i>Burger di polpo grigliato, insalata, cipolla caramellata, stracciatella</i> <i>Burger with grilled octopus, salad, caramelized onion, stracciatella cheese</i>	€ 20.00 ( 1, 2, 3, 7 )
<i>Hamburger di manzo con chiffonade di insalate, pomodoro, cetriolo, cheddar</i> <i>Beef burger with salad, tomato, cucumber, cheddar cheese</i>	€ 18.00 ( 3, 7 )
<i>Burger vegetariano con tofù, verdure grigliate</i> <i>Vegetarian burger with tofù, grilled vegetables</i>	€ 18.00 ( 3, 7 )

**DESSERTS**

Creme brulèe, frutti di bosco Creme brulèe, berries	€8.00 ( 1,3 )
Tarte Tatin con cremoso alla vaniglia Apple-pie, vanilla cream	€8.00 (1,3,4,7)
Tiramisù	€8.00 (1,3,4,7)
Tortino arancia e mandorla, cioccolato bianco in purezza, lamponi Almond and orange cake, white chocolate, raspberries	€8.00 (1,3,4,7)
Torta sbrisolona farcita con crema di nocciole Sbrisolona cake with nuts cream	€8.00 (1,3,4,7)