

VESTA BRUNCH . €80p.p.

Domenica dalle 12:00 alle 17:00

Sunday from 12:00pm to 5:00pm

(formula brunch che comprende 1 spremuta di arance, 1 cocktail a scelta dalla lista dedicata o un calice di champagne Ruinart R, 1 starter, 1 main, 1 dessert. Coperto e caffè incluso.)

(brunch formula includes 1 orange juice, 1 drink from the list or 1 glass of champagne Ruinart R, 1 starter, 1 main, 1 dessert. Cover and coffee included.)

STARTERS

Selezione d'Ostriche Special de claire:

Regal "Sélection Or " con salsa echalotte; Tarbouriech in tempura, sedano, lime, mela verde; Gillardeau al robatayaki, emulsione di soia, olio evo e shiso

Regal "Sélection Or "with echalotte sauce; Tarbouriech tempura, celery, lime, green apple; Gillardeau robatayaki, soy, oil, lime and shiso emulsion

Aggiunta di caviale Royal Oscietra . +€5

Addition of caviar Royal Oscietra

Tempura di calamaretti spillo, maionese allo yuzu

Baby squids tempura, yuzu mayonnaise

Tacos di tonno rosso, avocado, lime, sesamo

Red Tuna tacos, avocado, lime, sesame

Avocado toast, salmone faroe affumicato, mizuna

Aggiunta uovo pochè . +€5

Avocado toast, smoked faroe salmon, mizuna salad

Aggiunta di caviale Royal Oscietra . +€5

Addition of caviar Royal Oscietra

MAIN

Carpaccio di salmone faroe, avocado, panna acida, mandorle tostate, ikura

Faroe salmon carpaccio, avocado, sour cream, toasted almonds, ikura

Aggiunta di caviale Royal Oscietra . +€5

Addition of caviar Royal Oscietra

Uovo pochè, rösti di patate, scampi alla plancia, salsa yogurt

Poached Egg, potato rösti, roasted shrimps, yogurt sauce

Aggiunta di caviale Royal Oscietra . +€5

Addition of caviar Royal Oscietra

Trancio di pescato del giorno ai carboni,

verdure di stagione, salsa bernese

Grilled catch of the day fish, seasonal vegetables, Bernese sauce

SPECIALS MAIN

(con aggiunta di prezzo)

Lobster Sandwich . +€15

Selezione di carpacci (pezzogna, triglia, dentice) . +€10

Carpaccio selection (red sea bream, red mullet, snapper)

Selezione di tartare (tonno, ricciola, gamberi rossi) . +€10

Tartare selection (red tuna, amberjack, red shrimps)

DESSERT

Cheesecake al pralinato di nocciole

Cheesecake with caramelized hazelnut cream

Il Tiramisu

Tiramisù

Crostatina di lamponi

Raspberry Tart

ICONIC OF THE BRUNCH

MIMOSA 🍷

Prosecco Valdo 1926, spremuta di arancia

BELLINI 🍷

Prosecco Valdo 1926, pesca bianca

ROSSINI 🍷

Prosecco Valdo 1926, fragola, frutti rossi

BLOODY MARY 🍷

Grey Goose vodka, pomodoro, limone, condimenti

MOCKTAIL

AMBROGINO 🍷

L'Ambrogio, spremuta di arancia

PALOMA MILANESE 0.0 🍷

L'Ambrogio, soda al pompelmo rosa, sale