



Restaurant - Cocktails Bar

# MENU

I gentili clienti sono pregati di comunicare prima dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala che è a disposizione per fornire informazioni in merito alle materie prime utilizzate e alle modalità di preparazione dei piatti in carta.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante sistema HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.



**EXCEL**  
**MILANO 3**  
BASIGLIO  
★★★★



## Antipasti

|                        |         |
|------------------------|---------|
| baccalà mantecato      | euro 16 |
| fiori di zucca ripieni | euro 14 |
| vitello tonnato        | euro 16 |

## Primi

|   |         |
|---|---------|
| riso a salto con ossobuco                 | euro 16 |
| gnocchi con ragù di faraona e santoreggia | euro 16 |
| linguine al polpo                         | euro 18 |

## Secondi

|                        |         |
|------------------------|---------|
| Pluma                  | euro 22 |
| tonno scottato         | euro 22 |
| orto the secret garden | euro 20 |

## Dolci

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| cioccolato panna e pere | euro 8 |
| crostata                | euro 8 |
| frutta di stagione      | euro 8 |



### Fuori menu:

I nostri fuori menu cambiano ogni giorno in base all'ispirazione dello chef e prodotti sempre freschi e di stagione!





Restaurant - Cocktails Bar

# MENU

Please communicate, before ordering, any dietary restrictions or food allergies; our staff is at your disposal to provide complete information about all materials and cooking methods that we use.

Some of our fresh products have undergone a blast chilling procedure, as described in the Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare using the system HACCP according to the Reg. CE 852/04 and Reg. CE 853/04



**EXCEL**  
**MILANO 3**  
BASIGLIO  
★★★★



## Starters

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| creamed salted cod      | euro 16 |
| Stuffed Pumpkin Flowers | euro 14 |
| veal with tuna sauce    | euro 16 |

## First dishes

|  |         |
|--|---------|
| sautéed rice with ossobuco                 | euro 16 |
| gnocchi with guinea fowl ragout and savory | euro 16 |
| linguine with octopus                      | euro 18 |

## Second dishes

|                        |         |
|------------------------|---------|
| Pluma                  | euro 22 |
| seared tuna            | euro 22 |
| orto the secret garden | euro 20 |

## Dessert

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| chocolate cream and pears | euro 8 |
| tart                      | euro 8 |
| seasonal fruit            | euro 8 |



### Out of the menu:

Our off-menus change every day based on the chef's inspiration and always fresh and seasonal products!

