



## BENVENUTI A GIARDINO CORDUSIO.

Dove l'arte della miscelazione Italiana classica si intreccia con l'atmosfera del nostro giardino. Ad ogni sorso inizia un viaggio incantevole, un omaggio alla perfetta armonia tra ispirazione botanica e artigianalità senza tempo.

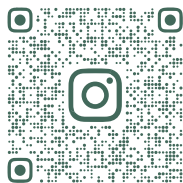
Entra e fatti trasportare in un ambiente che ti invita a lasciarti alle spalle l'ordinario.

Il nostro menu è un'ode all'abbondanza del giardino, una sinfonia di sapori accuratamente composta per risvegliare i sensi.

Ogni cocktail è un capolavoro, meticolosamente bilanciato e presentato con un tocco artistico.

Il vero incanto avviene nel nostro bar, quando i nostri bartender creano una danza di liquori e botaniche profumate, autentici elisir che affascinano sia l'occhio che il palato.

Giardino Cordusio è una celebrazione delle gioie semplici della vita, dove il tempo scorre lentamente e l'eleganza regna sovrana.



@GIARDINOCORDUSIOMILAN

## SALUTARI

DOPPIO BELLINI 15

Colzani Nettare di Pesca Bianca, Sei Bellissimi Belli-No,  
Spuma di Pesca Bianca

DOMENICA AL MARE 15

Colzani Ananas, Cocco, Avena

SPUMA 15

Colzani Mirtillo, Sei Bellissimi Rossi-No, Galvanina Cedrata BIO

MELOMULE 15

Colzani Melograno, Galvanina Ginger Beer BIO, Lime

PALO-MI 15

Colzani Pompelmo Rosa, Fabbri bitter, Seltz

## ANALCOLICI

Sei Bellissimi Rossi-No 13

Sei Bellissimi Belli-No 13

Seedlip Garden 108 13

Seedlip Grove 42 13

Seedlip Spice 94 13

Feral No 2 13

## I NOSTRI SIGNATURE STAGIONALI

### GIARDINO'S FIZZ 22

Engine Gin, Lemongrass&Mandarin Cordial, Yellow Chartreuse,  
Ancho Reyes Verde, Liquori Dell'Etna Mandarino

### ITALIAN 75 22

Altamura Vodka, Apple&Eucalyptus Cordial,  
Liquori dell'Etna alla Mela, Ferrari Maximum

### DEFINETELY NOT A NEGRONI 22

Tanqueray No.TEN, Campari, Mancino Bianco Ambrato,  
Mancino Kopi, Cocoa-nut Milk Wash

### IMPROVED FASHIONED 22

The Busker Triple Cask, Laphroaig 10yo,  
Beetroot&Red Fruits Shrub, Umami Licorice Bitter

## ALTARE MARTINI

TUXEDO 18

Portobello Road Gin Old Tom, Mancino Vermouth Secco,  
Maraschino, Assenzio, Bob's Bitter Arancia & Mandarino

VESPER 2023 18

Altamura Vodka, Mancino Vermouth Bianco Ambrato,  
Mancino Vermouth Secco

DRY MARTINI CORDUSIO 18

Tanqueray No.TEN, Mancino Vermouth Secco,  
Essentia Bergamotto

GIBSON 18

Tanqueray No.TEN, Mancino Vermouth Secco, Cipollina Morgan

HANKY PANKY 20

Mancino Vermouth Rosso, Tanqueray No.TEN, Fernet Hunter

MARTINEZ 20

Tanqueray No.TEN, Mancino Vermouth Rosso, Maraschino,  
Liquore dell'Etna Arancio, Bob's Bitter Arancia & Mandarino

CLASSIC COCKTAIL MARTINIS 20

## COLLEZIONE NEGRONI

### NEGRONI AL FRESCO 22

Mancino Vermouth Rosso, Mancino Vermouth Chinato, Roku Gin, Amaro Lucano Anniversario, Rinomato Bitter Scuro, Rinomato Americano Bianco

### VINTAGE NEGRONI 20

Roku Gin, Campari, Rinomato Americano Bianco, Mancino Vermouth Rosso, Bob's Bitter Arancia & Mandarino

### GUIDONI 22

Macallan 12 Double Cask, Bob's Bitter Arancia e Mandarino, Mancino Vermouth Chinato, Rinomato Bitter Scuro

### NEGRONI BIANCO 20

Rinomato Americano Bianco, Mancino Vermouth Secco, Tanqueray No.TEN, Fee Brothers Bitter Pesca

### NEGRONI NOSTRO 20

Gin Gil, Mancino Vermouth Chinato, Bitter Fusetti Banana Amaretto Adriatico

### RARE NEGRONI FROM THE SEVENTIES 70

Artemi Dry Gin, Campari, Carpano Antica Formula, All From 70th'S  
*Un invito ad assaporare gli anni '70 con una selezione esclusiva e molto rara di tre bottiglie risalenti agli anni 70.*

## APERITIVI CLASSICI ITALIANI E COCKTAILS NON CODIFICATI

<b>BELLINI</b>	16
Pesca Bianca, Jeio DOCG Bisol	
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	16
Campari, Mancino Vermouth Rosso, Jeio DOCG Bisol	
<b>C&amp;C (CAMPARI SHAKERATO &amp; CHERRY)</b>	16
Campari, Marendry, Liquori dell'Etna Ciliegia Dop	
<b>BICICLETTA</b>	16
Campari, Lis Neris Pinot Grigio, Liquori dell'Etna Fragola	
<b>MILANO - TORINO</b>	16
Bitter House Blend, Mancino Vermouth Rosso	
<b>CHINA COCKTAIL</b>	18
Mancino Vermouth Secco, Mancino Vermouth Bianco Ambrato, Clementi China	
<b>DECISIONE</b>	18
Brugal 1888, Mancino Vermouth Chinato, Liquore dell'Etna Mandarino Marzola Dop	
<b>MILANO MILANO 1927</b>	20
Bitter Campari, Rabarbaro Zucca, Seltz Fresco	
<b>INVENTINA</b>	20
Ingham Marsala, Tassoni Bitter, Galvanina Soda al Pompelmo Rosa BIO	

## SPRITZES

### LAMBRUSCO

16

Lambrusco Sorbara Christian Bellei, Marendry Fabbri,  
Three Cents Soda alla Ciliegia

### SOAVE

16

Soave Classico Tamellini, Rinomato Americano Bianco,  
Galvanina Cedrata BIO, Zafferano Argalà

### BARBERA

16

Ratafia Rossi, Rinomato Bitter Scuro,  
Galvanina Tonica classica BIO

### PRIMITIVO

16

Negroamaro Rosato Mjere, Mancino Vermouth Sakura,  
Bitter Tassoni, Galvanina Soda al Pompelmo Rosa BIO

## TAP COCKTAILS

### FRENI E FRIZIONI BAR SELECTION

Hugo

16

Americano

16

## AMARO & AMORE

CARATTERE ITALIANO 16

Contratto Fernet, Galvanina Chinotto BIO

SICILIAN NEGRONI 18

Mancino Vermouth Rosso, Campari, Amara, Ingham Marsala

AMARETTO SOUR 16

Amaretto Adriatico, Limone di Sorrento IGP

MANHATTAN 1939 18

Elijah Craig Bourbon, Mancino Vermouth Chinato,  
Liquori dell'Etna Ciliegia DOP, Lucano Essenza

BROOKLYN COCKTAIL 1914 22

Mitcher's Rye, Mancino Vermouth Secco, Amer Picon, Maraschino





## AMARI

Liquori alle erbe, comunemente bevuti come digestivo dopo cena. Gli amari italiani sono caratterizzati da un sapore agrodolce, talvolta sciroposo e una gradazione alcolica compresa tra il 16% e il 35%.

Lucano	10
Lucano Anniversario	10
Lucano Amaro Essenza	10
Hermite	10
Amara Amaro d'Arancia Rossa	10
Amaro di Torino Doragrossa	10
Cynar 70	10
Casoni del Ciclista	10
Clementi China	10
Jefferson	10
Riserva Carlo Alberto Mandragola	10
Silvio Carta Bomba Carta	10
Petrus Bonekamp	10
Fernet Branca	10
Contratto Fernet	10
Fernet Hunter	10
Fernet Hunter Granit	10

L'amaro è tipicamente prodotto macerando erbe, radici, fiori, cortecce e/o scorze di agrumi in alcool, liquori neutri o vino, mescolando il citrato con sciroppo di zucchero e lasciando invecchiare la miscela in botti o bottiglie. L'amaro viene tipicamente bevuto liscio, a volte con una fetta di agrumi. Può essere bevuto anche con ghiaccio o con acqua tonica, utilizzata anche nei cocktail.

## VERMOUTH

Mancino Marino	15
Mancino Vecchio	20
Mancino Bianco	10
Mancino Rosso	10
Mancino Secco	10
Mancino Chinato	10
Mancino Kopi	10
Mancino Sakura	10
Carpano Antica Formula	10
Vermouth Rosso Contratto	10
Rossa al Mirto Macchia	10
Carlo Alberto Bianco	10
Carlo Alberto Rosso	10
Carlo Alberto Extra Dry	10
Carlo Alberto Premium	10
Carlo Alberto Rosso Premium	10

## PORTO, SHERRY & MARSALA

Cesar Florido Fino En Rama Pena del Aguila	13
Ingham Marsala	13

## LIQUORI & BITTER

Adriatico Amaretto	10
Adriatico Latte di Mandorla	10
Argalà Zafferano	10
Argalà Pastis	10
Mamma Mia Limoncello	10
Tassoni Sambuca	10
Argalà Aperitivo Bitter Originale	10
Aperol	10
Bitter Fusetti	10
Bitter Fusetti Banana	10
Bitter Macchia	10
Campari	10
Marendry	10
Rinomato l'Aperitivo Deciso	10
Rinomato Bitter Scuro	10
Rinomato Americano Bianco	10
Tassoni Bitter	10
Select	10
Zucca Rabarbaro	10
Zucca Rabarbaro Riserva	10
Chartreuse Giallo	12
Chartreuse Verde	12
Galliano l'Autentico	10
Venturo Aperitivo Mediterraneo	10

## GIN

Haymans	18
Citadelle Jardin D'été	18
Tanqueray No.TEN	18
Roku	18
Grifu Silvio Carta	18
Gil	18
Tonka Roby Marton	20
Villa Ascenti	18
Haymans Old Tom	18
Acqua di Gin Agrumata	18
Acqua di Gin Floreale	18
Big Gino	18
Kapriol Blood Orange & Peach	18
Kapriol Grapefruit and Hibiscus	18
Gin Mare Capri	20
Sabatini	18
Alpestre	18
Portobello Road Old Tom	18
Macchia	18
Gin Mare	20
Nikka Coffey Gin	20
Hendrick's	20
Elephant Navy Strength	22
G'Vine Floraison	18
Aqua Luce	18
Roby Marton	20
Ki No Bi	18
Jinzu	22
Kinotea	22
Monkey 47	22
Kinobi K Kilchoman Cask	22
Sipsmith Sloe Gin	18
Plymouth	18
No3 Gin	18

## VODKA

Altamura Vodka	16
Ketel One	16
Vulcanica Vodka Siciliana	16
Tito's Hand Made	16
Vodka Berto	16
Konik's Tail	18
Potocki	18
Belvedere	18
Grey Goose	18
Nikka Coffey Vodka	20
Beluga Gold	30

## AGAVE

Casamigos Blanco	16
Olmecca Altos blanco	16
Patron Silver	16
Casamigos Reposado	18
Olmecca Altos Reposado	18
Viviana Reposado	18
Casa Dragones Anejo	35
Los Siete Misterios Doba	18
Los Arango Reposado	18
Coyote Triunfo del Desierto Chihuahua	18
Sotol Triunfo del Desierto Durango	20
Dangerous Don Mezcal Caffè	18
Yuu Bal Pechuga	20
Don Julio 1942	55
Clase Azul Reposado	60
Clase Azul Plata	60
Clase Azul Durango	75

## RUM

The Lovers Rum	16
La Forza Rum	16
Matusalem 7 Yo	16
Plantation Over Proof	16
Bumbu	16
Rum Calibio	16
Clement Blanc Canne Bleu	16
Flor De Caña 12 Yo	16
Matusalem 15 Yo	18
Brugal Gran Reserva 1888	18
Matusalem 23 Yo	25
Zacapa Edition Negra	25
Zacapa 23	20
Visionaria Zacapa X.o.	25
Cachaca Leblon	25

## WHISKY

### SELEZIONE GIARDINO CORDUSIO

#### **Samaroli Dal 1968, Roma**

Azienda Italiana che imbottiglia Whisky in modo indipendente alla ricerca della perfezione e della particolarità di barile in barile. Samaroli imbottiglia avventure sensoriali.

125ml

#### **Braeval, Edizione 2020, A.b.v. 47,70 %**

99

Single Malt, Speyside, Vintage 1997

*Dolce, floreale, leggermente speziato e cremoso*

<b>Ledaig, Edizione 2021, A.b.v. 49 %</b>	75
Single Malt, Island, Vintage 1992 <i>Profilo citrico, rotondo ed etereo</i>	
<b>Fettercairn, Edizione 2017, A.b.v. 45 %</b>	35
Single Malt, Highland, Vintage 1995 <i>Dolce, cremoso, vigoroso e persistente</i>	
<b>Royal Brackla, Edizione 2022, A.b.v. 57 %</b>	35
Single Malt, Highland, Vintage 2008 <i>Fiori di Montagna, zucchero filato, limonoso</i>	
<b>Braeval, Edizione 2018, A.b.v. 49.50 %</b>	40
Single Malt, Speyside, Vintage 1994 <i>Fiori di primavera, erbe mediterranee e cioccolato fondente</i>	
<b>Glenburgie, Edizione 2016, A.b.v. 45 %</b>	25
Single Malt, Speyside, Vintage 1995 <i>Balsamico, peposo con sentori di liquirizia</i>	
<b>Spey, Edizione 2022, A.b.v. 45 %</b>	15
Single Malt, Speyside, Vintage 1999 <i>Sentori di Sherry, cremoso e leggermente agrumato</i>	
<b>Cambus, Edizione 2018, A.b.v. 45 %</b>	17
Single Grain, Lowland, Vintage 1990 <i>Frutta secca esotica, amarena, cuoio e terra</i>	

*Serviamo la nostra selezione di rarità con una misura di 15ml.*

## SCOZIA

Caol Ila 12 Yo	16
Ardbeg 10 Yo	17
Glenscotia 15 Yo	20
Glenmorangie Nectar D'Or	20
Lagavulin 16 Yo	25
Macallan 12 Yo	20
Macallan 15 Yo	25
Caol Ila 18 Yo	40
Macallan 18 Yo	55
Caol Ila 25 Yo	99
Macallan 25 Yo	650

## BLENDED

Johnnie Walker Black	16
Rock Island Sherry Blended Whisky	16
Chivas 18 Yo	18
Compas Box the Peat Monster	20
Johnnie Walker Blue	55
Chivas 25 Yo	70

## GIAPPONE

Toki	18
Nikka From the Barrel	20
Nikka Coffey Grain	22
Hibiki Harmony	30
The Hakushu Reserve	40
Yamazaki 12 Yo	45
Hibiki Blossom	50
The Hakushu 100th Anniversary	50



## TAIWAN

Kavalan Port Finish	22
Kavalan Triple Sherry	22
Kavalan Sherry Oak	25

## WHISKEY

Canadian Club	16
Elijah Craig Small Batch	18
Woodford Reserve	18
Teeling Stout	20
Teeling Small Batch	20
Michter's American	25
Michter's Small Batch	25
Michter's Rye	25
Elijah Craig Small Batch Barrel Proof	30

## ACQUAVITE

Barekten Acquavite	15
--------------------	----

## COGNAC

Louis XIII	400
Maison Ferrand Reserve	15
Remy Martin X.o.	40
Hennessy X.o.	55

## ARMAGNAC

Bordeneuve Hors D'age 16

## CALVADOS

Coquerel X.o. 16

## BRANDY

Villa Zarry Brandy 16 Yo 16

Villa Zarry Brandy 18 Yo Marsala 18

## GRAPPA

Marchesi De Bianchi Pinot 15

Grappa Delme d'Or Pilzer 15

Nannoni Grappa di Brunello Bianca 15

Gaja Grappa Invecchiata di Barbaresco 15

## PISCO

Pisco Mosto Verde Italia 16

Pisco Fontana Acholado 16

Pisco Quebranta 16

## VINI AL CALICE

### BOLLICINE 125ml

#### Franciacorta Docg

Contadi Castaldi, <i>Blànc</i> , Extra Brut, 2019	16.00
Bellavista, <i>Alma Assemblage 1</i> , Extra Brut, NV	17.00
Ca' Del Bosco, <i>Cuvée Prestige</i> , Extra Brut, 46ª Edizione	19.00
Bellavista, <i>Alma Assemblage 1</i> , Rosé, NV	21.00


#### Trento Doc

Ferrari, <i>Perlè Bianco Riserva</i> , Brut, 2016	23.00
---	-------

#### Champagne

André Jacquart, Premier Cru, <i>Vertus Experience</i> , Blanc de Blancs, Extra Brut, NV	24.00
André Jacquart, Premier Cru, <i>Rosé Experience</i> , Rosé de Saignee, Extra Brut, NV	30.00

### VINI BIANCHI 125ml

Ceretto, <i>Arneis Blangé</i> , 2022 Langhe Doc, Piemonte, Italia "Arneis"	14.00
Domaine George, Chablis, <i>Vielles Vignes</i> , 2022 Borgogna, Francia "Chardonnay"	16.00
Gaja, <i>Idda</i> , 2022 Etna Doc, Sicilia, Italia "Carricante"	19.00
Quintodecimo, <i>Exultet</i> , 2023 Fiano di Avellino Doc, Campania, Italia "Fiano" 	23.00
Pascal Jolivet, Sancerre, <i>Le Chêne Marchand</i> , 2022 Valle della Loira, Francia "Sauvignon Blanc" 	26.00

## VINI ROSATI

125ml

Minuty, *Prestige*, 2022

14.00

Provanza, Francia "Grenache, Syrah Blend"

Tormaresca, *Furia di Calafuria*, 2022

16.00

Salento Igt, Puglia, Italia "Negramaro, Syrah Blend"

## VINI ROSSI

125ml

Massolino, Nebbiolo, 2022

14.00

Langhe Doc, Piemonte, Italia "Nebbiolo"

Isole e Olena, Chianti Classico, 2020

16.00

Toscana, Italia "Sangiovese"

Albert Bichot, Bourgogne, *Origines*, 2021

19.00

Borgogna, Francia "Pinot Noir"


Giovanni Montisci, *Barrosu*, 2022

24.00

Cannonau di Sardegna Igt, Sardenia, Italia "Cannonau" 

Bodega Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia,  
*Macán Clásico*, 2019

34.00

Rioja, Spagna "Tempranillo" 

Tenuta Tignanello, *Tignanello*, 2020

46.00


Toscana, Italia "Sangiovese Blend" 

## VINI DOLCI

100ml

Donnafugata, *Ben Ryé*, 2021

25.00

Passito di Pantelleria Doc, Sicilia, Italia "Zibibbo" 

## VINI FORTIFICATI

100ml

Cantine Florio, Marsala Dolce, Superiore, 2017

15.00

Marsala Doc, Sicilia, Italia "Marsala Blend "

Fonseca, 10 Years Old, Tawny Port

21.00

Douro, Porogallo "Touriga National, Tinto Roriz Blend "

## BIRRE

Asahi	9
Menabrea	9
Ichnusa non Filtrata	9
Birra White Ale	13
Tarciso Session IPA	13

## SOFT DRINK

Galvanina Soda al Pompelmo Rosa BIO	8
Galvanina Tonica classica BIO	8
Galvanina Ginger beer BIO	8
Galvanina Ginger ale BIO	8
Galvanina Aranciata BIO	8
Galvanina Chinotto BIO	8
Galvanina Mandarino e Fico BIO	8
Galvanina Limonata BIO	8
Galvanina Cedrata BIO	8
Coca cola	8
Coca cola Zero	8
Three Cen Ciliegia	8

## SUCCHI & NETTARI DI FRUTTA

### SELEZIONE COLZANI

Arancia	8
Ananas	8
Albicocca	8
Mirtillo	8
Pomodoro	8
Pompelmo	8
Pesca Bianca	8

## ACQUA

Surgiva Naturale 0,50	8
Surgiva Frizzante 0,50	8
Surgiva Naturale 0,25	5
Surgiva Frizzante 0,25	5
Perrier	7

## DALLA "VIA DEL TÈ"

### TÈ

English Breakfast	10
Earl Grey	10
Jasmine	10

## I PREGIATI "VIA DEL TÈ"

Giardini Segreti, Lago Delle Ninfee	12
Le Signore Delle Camelie, Violetta	12
Aria, Te' Verde Italiano	12

### INFUSIONI

Camomilla	9,50
Finocchio e Liquirizia	9,50
Frutti di Bosco	9,50
Ginger Lemon	9,50

*Accompagna il tuo momento di relax con:*

Croissant liscio (G D E SO2 N)	2,5
Pain au chocolat (G D E SO2 N)	3,5
Croissant farciti su richiesta (G D E SO2 N)	3,5

*Disponibili fino alle 18:00*

Monoporzioni (G D E SO2 N)	8
----------------------------	---

*Le monoporzioni variano in base alla stagione*

*Disponibili fino alle 18:00*

G - Glutine | D - Latticini | N - Contiene frutta a guscio | A - Arachidi | V - Vegetariano | VG - Vegano | E - Uovo e derivati | S - Soia e derivati | SE - Sesamo | M - Senape | C - Sedano | ML - Molluschi | F - Pesce | CR - Crostacei  
SO2 - Anidride Solforosa e Solfiti | GF - Senza Glutine | LP - Lupini

# MANGIARE AL BAR

## DA CONDIVIDERE

<b>Pinzimonio di verdure di stagione</b> (C) servito con olio extra vergine Laudemio	<b>14</b>
<b>Hummus di ceci, peperone crusco</b> (G C SE SO2) Crema di ceci, peperone crusco della Basilicata e olio Laudemio	<b>14</b>
<b>Pane Croccante, burro e acciughe del Cantabrico</b> (F G SO2 D) Pane lievito madre, burro di montagna e acciughe Nardin	<b>14</b>
<b>Focaccia barese</b> (G SO2) Focaccia lievito madre, pomodorini infornati e basilico	<b>12</b>
<b>Truffle Club</b> (G E D M SO2) Prosciutto cotto, fontina, tartufo nero, dressing al tartufo nero	<b>28</b>
<b>Vitello Tonnato</b> (E F M SO2) Vitello arrostito, salsa tonnata, capperi e acciughe	<b>22</b>
<b>Crudo di gamberi* di Mazara del Vallo</b> (CR D SO2 F) Gamberi viola, yogurt greco, mandarino e cetrioli	<b>35</b>
<b>Sashimi di tonno* rosso</b> (F G SO2 S) Emulsione allo yuzu, radici e bresaola	<b>18</b>

G - Glutine | D - Latticini | N - Contiene frutta a guscio | A - Arachidi | V - Vegetariano | VG - Vegano | E - Uovo e derivati | S - Soia e derivati | SE - Sesamo | M - Senape | C - Sedano | ML - Molluschi | F - Pesce | CR - Crostacei  
SO2 - Anidride Solforosa e Solfiti | GF - Senza Glutine | LP - Lupini

Si informa la gentile clientela che alcune materie prime comunemente utilizzate rientrano tra le sostanze allergeniche indicate dalla direttiva Reg. CE 1169/2011. Non è possibile escludere l'assenza totale di uno o più allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. \*Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.



## INSALATE E AFFETTATI

<b>Insalata di zucca e radicchio</b> (N SO2 SE) Zucca delica, radicchio tardivo e dukkha	<b>18</b>
<b>La caprese</b> (D SO2) Mozzarella di bufala, pomodori marinati, scalogno e basilco	<b>20</b>
<b>Prosciutto crudo di Mangalica stagionato 24 mesi</b> (SO2)	<b>20</b>
<b>Capocollo stagionato, selezione Jolanda de Colò</b> (SO2)	<b>14</b>
<b>Bresaola Chiavennese "Nobili"</b> (SO2)	<b>14</b>

## PIATTI CALDI

<b>Ratatouille</b> (G E N D SO2) Melanzane, pomodori, zucchine e nocciole tostate	<b>18</b>
<b>Ravioli cacio e pepe</b> (G D SO2) Pasta all'uovo ripiena di cacio e pepe, anatra affumicata	<b>22</b>
<b>Tagliolini, alghe e caviale ARS Da Vinci</b> (G D F E SO2) Pasta all'uovo, burro alle alghe e caviale Da Vinci Royal	<b>40</b>

G - Glutine | D - Latticini | N - Contiene frutta a guscio | A - Arachidi | V - Vegetariano | VG - Vegano | E - Uovo e derivati | S - Soia e derivati | SE - Sesamo | M - Senape | C - Sedano | ML - Molluschi | F - Pesce | CR - Crostacei  
SO2 - Anidride Solforosa e Solfiti | GF - Senza Glutine | LP - Lupini

Si informa la gentile clientela che alcune materie prime comunemente utilizzate rientrano tra le sostanze allergeniche indicate dalla direttiva Reg. CE 1169/2011. Non è possibile escludere l'assenza totale di uno o più allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. \*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

## FORMAGGI E DESSERT

<b>Selezione di Formaggi</b>	<b>24</b>
Matico fiorito, blumen, blu tunt e composta di albicocche	
<b>Macedonia</b> <small>(SO2)</small>	<b>10</b>
Frutta di stagione servita con dressing di agrumi e vaniglia	
<b>Mousse di cioccolato e nocciole</b> <small>(N SO2 D)</small>	<b>10</b>
Chantilly aromatizzata	
<b>Piccola Pasticceria</b> <small>(G E D SO2)</small>	<b>8</b>
Cannoncino alla crema, Tartelletta alla frutta e Bignè alla panna	

Mentre ti imbarchi nel delizioso viaggio di sapori ed esperienze al Giardino Cordusio, speriamo che il tuo tempo sia stato davvero eccezionale. La tua presenza ha arricchito il nostro rifugio e ti invitiamo a rimanere in contatto con noi per esplorare altre delizie culinarie e offerte accattivanti. Rimani in contatto e seguici per rimanere aggiornato sulle nostre ultime creazioni, eventi e momenti di indulgenza. Giardino Cordusio è più di una destinazione; è un arazzo di ricordi in attesa di essere tessuto. Grazie per averci onorato della tua presenza e non vediamo l'ora di darti presto il benvenuto nel nostro rifugio ispirato al giardino.

