



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.

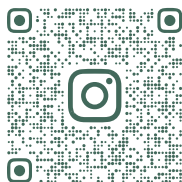
Entra e fatti trasportare in un ambiente che ti invita a lasciarti alle spalle l'ordinario.

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 affasciano 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

MANGIARE AL BAR

DA CONDIVIDERE

- Pinzimonio di verdure di stagione** (C) **14**
servito con olio extra vergine Laudemio
- Hummus di ceci, peperone crusco** (G C SE SO2) **14**
Crema di ceci, peperone crusco della Basilicata e olio Laudemio
- Pane Croccante, burro e acciughe del Cantabrico** (F G SO2 D) **14**
Pane lievito madre, burro di montagna e acciughe Nardin
- Focaccia barese** (G SO2) **12**
Focaccia lievito madre, pomodorini infornati e basilico
- Truffle Club** (G E D M SO2) **28**
Prosciutto cotto, fontina, tartufo nero, dressing al tartufo nero
- Vitello Tonnato** (E F M SO2) **22**
Vitello arrostito, salsa tonnata, capperi e acciughe
- Club veg con Melanzane rosse** (G E D M SO2) **22**
Melanzane rosse sott'olio, pecorino di pienza e maionese ai pomodori secchi

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

Il pesce, il caffè, il tè e le tisane sono sostenibili e di provenienza locale

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.

AFFETTATI

Prosciutto crudo di Mangalica stagionato 24 mesi <small>(S02)</small>	20
Capocollo stagionato, selezione Jolanda de Colò <small>(S02)</small>	14
Bresaola Chiavennasca "Nobili" <small>(S02)</small>	14

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
S02 - Anidride Solforosa e Solfiti | GF - Senza Glutine | LP - Lupini

Il pesce, il caffè, il tè e le tisane sono sostenibili e di provenienza locale

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.

FORMAGGI E DESSERT

Selezione di Formaggi (D SO2)	24
Matico fiorito, blumen, blu tunt e composta di albicocche	
Macedonia (SO2)	10
Frutta di stagione servita con dressing di agrumi e vaniglia	
Mousse di cioccolato e nocciole (D SO2 N)	10
Chantilly aromatizzata	
Piccola Pasticceria (G E D SO2)	8
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.

