



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.

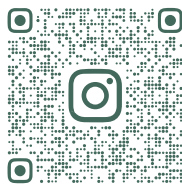
Entra e fatti trasportare in un ambiente che ti invita a lasciarti alle spalle l'ordinario.

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



I COCKTAIL STAGIONALI

Le stagioni cambiano, i sapori restano: il team di Giardino Cordusio firma una nuova selezione di cocktail che omaggia gli aromi che meglio incarnano il carattere di ogni momento dell'anno, esaltando quattro ingredienti speciali, capaci di raccontare la natura con carattere, eleganza e creatività.



PRIMAVERA

RABARBARO - TÈ BIANCO - FIORI DI SAMBUCO

Fresco, floreale, sognante.

Il risveglio della natura prende forma in un bouquet liquido in cui il rabarbaro incontra la delicatezza del tè bianco e la leggerezza profumata del sambuco. Una primavera da bere.

EQUINOZIO

22

Tanqueray No.TEN, Pisco, Rabarbaro, Tè Bianco, Fiori di Sambuco, Bitter al Cioccolato

DOPO LA PIOGGIA

22

Ketel One Vodka, Rabarbaro, Tè Bianco, Fiori di Sambuco, Amaro Amara, Vino Rosé alla Fragola Homemade



ESTATE

FRAGOLA - UMEBOSHI - CHIPOTLE

Un incontro esplosivo tra dolcezza, acidità e fuoco.

La fragola si lascia sorprendere dalla nota fermentata dell'umeboshi e dal tocco affumicato del chipotle. Nasce così l'estate secondo Giardino Cordusio: vibrante, insolita, irresistibile.

TRAMONTO SUL GIARDINO

22

Martini Bitter Riserva, Select Bitter, Fragola, Umeboshi, Chipotle, Noilly Prat Dry, Acqua di Pomodoro

CREPUSCOLO

22

Casamigos Blanco, Cachaca Leblon, Liquore alla Pesca, Fragola, Umeboshi, Chipotle, Soda Homemade al Pompelmo Rosa





AUTUNNO

MANDORLE - FIORI DI GELSOMINO - FOGLIE DI FICO

Morbido, verde, poetico.

La rotondità della mandorla incontra il profumo del gelsomino e l'essenza delle foglie di fico. Un equilibrio sottile e sensuale, che racconta la magia dell'autunno.

UN RICORDO

22

Cachaca Leblon, Tanqueray No.TEN, Liquore Fava Tonka, Gelsomino, Foglie di Fico, Mandorle

SELENE

22

Bacardi Heritage, Liquore al Bergamotto, Gelsomino, Foglie di Fico, Mandorla, Acqua ai Fiori d'Arancio, China Martini, Seltz



INVERNO

FINOCCHIETTO - POLLINE

Intenso, balsamico, inaspettato.

Il finocchietto selvatico apre la strada a un inverno profondo e aromatico, addolcito dal tocco dorato del polline.

Un contrasto che scalda, sorprende e lascia il segno.

MIELE D'INVERNO

22

Santa Teresa 1796, Venturo Aperitivo Mediterraneo, Martini Ambrato, Martini Bitter Riserva, Finocchietto, Polline, Peychaud's Bitter

EPPURE PRIMAVERA

22

Johnnie Walker Black Label, Roe & Co., Bulleit Bourbon, Finocchietto, Polline, Amaro Lucano Anniversario, Ardbeg 10 YO al Caffè



SALUTARI

SERA D'ESTATE 15

Tanqueray 0.0%, Succo di Mirtillo, Sciroppo d'Agave al Rosmarino,
Succo di Lime, Galvanina Ginger Beer

ODE AL SOLE 15

Martini Vibrante, SeiBellissimo Rossi-No, Galvanina Ginger Ale

SABATO DEL VILLAGGIO 15

Seedlip Grove 42, Cordiale Lapsang Souchong, Agrumi,
Tonica Galvanina

ARCOBALENO 15

Seedlip Garden 108, Sciroppo di Lampone, Succo di
Pompelmo Rosa, Tè Matcha

EVA 15

Seedlip Spice 94, Succo di Mela, Lime, Soda, Pepe Nero

ANALCOLICI

Sei Bellissimi Rossi-No 13

Sei Bellissimi Belli-No 13

Seedlip Garden 108 13

Seedlip Grove 42 13

Seedlip Spice 94 13

Tanqueray 0.0% 13

Martini Vibrante 13

Martini Floreale 13

ALTARE MARTINI

TUXEDO	18
Tanqueray No.TEN, Noilly Prat, Maraschino, Assenzio, Bob's Bitter Arancia & Mandarino	
VESPER 2023	18
Ketel One Vodka, Martini Ambrato Riserva, Noilly Prat	
DRY MARTINI CORDUSIO	18
Tanqueray No.TEN, Noilly Prat, Essentia Bergamotto	
GIBSON	18
Tanqueray No.TEN, Noilly Prat, Cipollina Morgan	
HANKY PANKY	20
Martini Rubino Riserva, Tanqueray No.TEN, Fernet Hunter	
MARTINEZ	20
Tanqueray No.TEN, Martini Rubino Riserva, Maraschino, Liquori dell' Etna Arancia, Bob's Bitter Arancia & Mandarino	
CLASSIC COCKTAIL MARTINIS	20

COLLEZIONE NEGRONI

NEGRONI IN ANFORA 22

Martini Rubino Riserva, Martini Ambrato Riserva, China Martini, Tanqueray No.TEN, Martini Bitter Riserva, Cocchi Americano Bianco

VINTAGE NEGRONI 20

Tanqueray No.TEN, Bitter Martini Riserva, Cocchi Americano Bianco, Martini Rubino Riserva, Bob's Bitter Arancia & Mandarinino

GUIDONI 22

Zacapa Solera Gran Reserva, Bitter al Cioccolato, Martini Rubino Riserva, Liquore al Pimento, Martini Bitter Riserva

NEGRONI BIANCO 20

Cocchi Americano Bianco, Noilly Prat, Tanqueray No.TEN, Fee Brothers Bitter Pesca

NEGRONI DAL MESSICO 20

Bitter Martini Riserva, Martini Rubino Riserva, Don Julio Blanco, Lime, Lemongrass

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

BELLINI	16
Pesca Bianca, Jeio DOCG Bisol	
C&C (CAMPARI SHAKERATO & CHERRY)	16
Campari, Marendry, Liquori dell'Etna Ciliegia DOP	
BICICLETTA	16
Campari, Lis Neris Pinot Grigio, Liquori dell'Etna Fragola	
MILANO - TORINO	16
Bitter House Blend, Martini Rubino Riserva	
MILANO MILANO 1927	20
Campari, Rabarbaro Zucca, Seltz Fresco	
INVENTINA	20
Marsala DOC, Martini Bitter Riserva, 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, Cocchi Americano Bianco,
Galvanina Cedrata BIO, Zafferano Argalà

VENTURO

16

Venturo Aperitivo Mediterraneo, Prosecco Valdobbiadene, Soda

PRIMITIVO

16

Hofstatter Lagrein Rosé, Martini Floreale,
Bitter Tassoni, Galvanina Soda al Pompelmo Rosa BIO

TAP COCKTAILS

St-Germain Hugo

16

Martini Americano

16

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%.

	50ml
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
China Martini	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
Amaro Nonino Quintessentia	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

	50ml
Martini Ambrato Riserva	10
Martini Rubino Riserva	10
Noilly Prat	10
Carpano Antica Formula	10

LIQUORI & BITTER

	50ml
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
Martini Bitter Riserva	10
Tassoni Bitter del Lago	10
Select	10
Zucca Rabarbaro	10
Chartreuse Yellow	12
Chartreuse Green	12
Galliano l'Autentico	10
Venturo Aperitivo Mediterraneo	10

GIN

	50ml
Bombay Sapphire	18
Bombay Sapphire Premier Cru	22
Haymans	18
Citadelle Jardin D'été	18
Tanqueray Dry	18
Tanqueray No. TEN	20
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
Oxley	22
Jinzu	22
Kinotea	22
Monkey 47	22
Kinobi K Kilchoman Cask	22
Plymouth	18
No3 Gin	18

VODKA

	50ml
Altamura Vodka	16
Ketel One	16
Vulcanica Vodka Siciliana	16
Tito's Hand Made	16
Vodka Berto	16
Konik's Tail	18
Haku Vodka	16
Potocki	18
Belvedere	18
Grey Goose	18
Nikka Coffey Vodka	20
Beluga Gold	30

AGAVE

	50ml
Casamigos Blanco	16
Casamigos Reposado	18
Casamigos Añejo	25
Casamigos Mezcal	18
Don Julio Blanco	16
Don Julio Reposado	18
Don Julio Añejo	25
Don Julio 1942	55
Patron Silver	16
Patron Reposado	18
Patron Añejo	25
Patron El Alto	55
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
Clase Azul Reposado	60
Clase Azul Plata	60
Clase Azul Durango	75

RUM

	50ml
Santa Teresa 1796	18
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 Solera Gran Reserva	20
Visionaria Zacapa XO	25
Zacapa Royal Gran Reserva	30

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	
<i>Dolce, floreale, leggermente speziato e cremoso</i>	

Ledaig, Edizione 2021, A.b.v. 49 % 75
Single Malt, Island, Vintage 1992
Profilo citrico, rotondo ed etereo

Fettercairn, Edizione 2017, A.b.v. 45 % 35
Single Malt, Highland, Vintage 1995
Dolce, cremoso, vigoroso e persistente

Royal Brackla, Edizione 2022, A.b.v. 57 % 35
Single Malt, Highland, Vintage 2008
Fiori di Montagna, zucchero filato, limonoso

Braeval, Edizione 2018, A.b.v. 49.50 % 40
Single Malt, Speyside, Vintage 1994
Fiori di primavera, erbe mediterranee e cioccolato fondente

Glenburgie, Edizione 2016, A.b.v. 45 % 25
Single Malt, Speyside, Vintage 1995
Balsamico, peposo con sentori di liquirizia

Spey, Edizione 2022, A.b.v. 45 % 15
Single Malt, Speyside, Vintage 1999
Sentori di Sherry, cremoso e leggermente agrumato

Cambus, Edizione 2018, A.b.v. 45 % 17
Single Grain, Lowland, Vintage 1990
Frutta secca esotica, amarena, cuoio e terra

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

SCOZIA

	50ml
Aberfeldy 12 Yo	16
Caol Ila 12 Yo	16
Ardbeg 10 Yo	17
Glenscotia 15 Yo	20
Glenmorangie Nectar D'Or	20
Talisker Storm	20
Talisker Skye	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
Talisker 25 Yo	99
Macallan 25 Yo	650

BLENDED

	50ml
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

	50ml
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
Ichiro's Malt And Grain	60
Ichiro's Malt Double Distilleries	60
Ichiro's Malt Double Distilleries 2021	60
Ichiro's Malt Wine Wood Reserve	60
Ichiro's Malt Chichibu	60
Ichiro's Malt M.W.R.	60

TAIWAN

	50ml
Kavalan Port Finish	22
Kavalan Triple Sherry	22
Kavalan Sherry Oak	25

WHISKEY

	50ml
Canadian Club	16
Woodford Reserve	18
Roe & Co.	18
Teeling Small Batch	20
Michter's American	25
Michter's Small Batch	25
Michter's Rye	25
Bulleit Bourbon	16
Bulleit Rye	16

ACQUAVITE

	50ml
Bareksten Acquavite	15

COGNAC

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

ARMAGNAC

	50ml
Bordeneuve Hors D'age	16

CALVADOS

	50ml
Calvados Selection Christian Drouin	16

BRANDY

	50ml
Villa Zarry Brandy 16 Yo	16
Villa Zarry Brandy 18 Yo Marsala	18

GRAPPA

	50ml
Marchesi De Bianchi Pinot	15
Grappa Delme d'Or Pilzer	15
Nannoni Grappa di Brunello Bianca	15
Gaja Grappa Invecchiata di Barbaresco	15

PISCO

	50ml
Pisco Mosto Verde Italia	16
Pisco Fontana Acholado	16
Pisco Quebranta	16

VINI AL CALICE

BOLLICINE

125ml

Franciacorta DOCG

Ca' Del Bosco, <i>Cuvée Prestige</i> , Extra Brut, 47 ^a Edizione by Magnum	17
Bellavista, <i>Alma Assemblage 1</i> , Non Dosato, NV	19
Ca' Del Bosco, <i>Cuvée Prestige</i> , Rosé, Extra Brut, 47 ^a Edizione	21

Trento DOC

Ferrari, <i>Maximum</i> , Blanc De Blancs, Brut, NV	16
---	----

Champagne

Henriot, <i>Souverain</i> , Brut NV by Magnum	21
Henriot, Rosé, Brut NV	26
Krug, <i>Grande Cuvée</i> , 172 ^{eme} Edizione MV	75

VINI BIANCHI

125ml

Robert Prinic, Gradis'Ciutta, Ribolla Gialla, 2024 Collio DOC, Friuli, Italia "Ribolla Gialla"	12
Villa della Torre, <i>Selva del Vescovo</i> , Lugana, 2024 Lugana DOC, Lombardia, Italia, "Turbiana"	13
Domaine Laroche, <i>Les Chanoines</i> , Chablis, 2023 Burgundy, Francia "Chardonnay"	16
Gaja, <i>Idda</i> , 2022 Etna DOC, Sicilia, Italia "Carricante"	19
Quintodecimo, <i>Via del Campo</i> , Falanghina, 2024 Fiano di Avellino DOC, Campania, Italia "Falanghina" CORAVIN	22

VINI ROSATI

125ml

Maison Saint Aix, *AIX*, 2024 14

Côtes d'Aix-en-Provence, Provenza, Francia "Grenache, Syrah, Cinsault Blend"

VINI ROSSI

125ml

Davide Fregonese, Nebbiolo, 2022 14

Langhe DOC, Piemonte, Italia "Nebbiolo"

Isole e Olena, Chianti Classico DOCG, 2021 16

Toscana, Italia "Sangiovese"

Albert Bichot, Bourgogne, *Origines*, 2021 19

Borgogna, Francia "Pinot Noir"

Ceretto, Barbaresco, 2021 24

Barbaresco DOCG, Piemonte, Italia "Nebbiolo"

Bodega Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia, *Macán Clásico*, 2020 34

Rioja, Spagna "Tempranillo" 

Tenuta Tignanello, *Tignanello*, 2022 46

Toscana IGT, Toscana, Italia "Sangiovese Blend" 

VINI DOLCI

100ml

Donnafugata, *Ben Ryé*, 2022 25

Passito di Pantelleria DOC, Sicilia, Italia "Zibibbo" 

VINI FORTIFICATI

100ml

Cantine Florio, Marsala Dolce, Superiore, 2018 15

Marsala DOC, Sicilia, Italia "Marsala Blend "

Fonseca, Tawny Port, 10 Years Old 21

Douro, Portogallo "Touriga Nacional, Tinto Roriz Blend "

BIRRE

Asahi	9
Menabrea	9
Ichnusa non Filtrata	9
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 Cents Ciliegia	8

SUCCHI & NETTARI DI FRUTTA

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

INFUSIONI

Camomilla	9,5
Finocchio e Liquirizia	9,5
Frutti di Bosco	9,5
Ginger Lemon	9,5

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

MANGIARE AL BAR

DA CONDIVIDERE

Pinzimonio di verdure di stagione ^(C) **14**
Servito con olio extra vergine Laudemio

Hummus di piselli verdi ^(G C SE SO2) **14**
Piselli primaverili freschi ed in crema, parmigiano 24 mesi,
tortillas di mais e lime

Focaccia barese ^(G, SO2) **10**
Focaccia Lievito madre, Pomodorini infornati e basilico

Mini maritozzi ^(G SO2) **16**
Gamberi rosa, radici e alici

Fritto di mare ^(G D E SO2 F CR M) **18**
Gamberi e Calamari* fritti in semola di grano, Aioli al prezzemolo

Cordusio Club ^(G D E SO2 M) **24**
Bresaola della valtellina, mozzarella di bufala, maionese
all'origano, pomodori e lattuga

(Disponibile versione vegetariana e vegana)

Truffle Club ^(G E D M SO2) **28**
Prosciutto cotto, fontina, tartufo nero, dressing al tartufo nero

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 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.

CARPACCI ED AFFETTATI

Prosciutto Crudo di Mangalica (S02)	20
Bresaola Chiavennasca (S02)	14
Pesce spada affumicato (S02)	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 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

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

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

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.

