

MENÙ



Lamborghini

MONEY
CLUB & RESTAURANT



*Benvenuti al Money Club Milano.
Crediamo che i grandi piatti nascano dal profondo rispetto per i
migliori ingredienti.
Prenditi tutto il tempo per assaporare il nostro menù e completa
l'esperienza con una bottiglia della nostra selezione di vini.*



*Welcome to Money Club Milano.
We believe that great dishes are born from a deep respect for the
finest ingredients. Take your time to savor our menu, and complete
the experience with a bottle from our wine selection.*

COPERTO: 7€

LEGENDA: VEG = VEGETARIANO * = PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE.

IN CONFORMITÀ AI RIGOROSI STANDARD DI SICUREZZA ALIMENTARE (REG. CE 852/04),
INFORMIAMO LA GENTILE CLIENTELA CHE ALCUNE DELLE NOSTRE MATERIE PRIME FRESCHE
(INCLUSE LE CARNI) POSSONO ESSERE SOTTOPOSTE AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA
A -20°C. > NELLO SPECIFICO, I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI O PRATICAMENTE
CRUDI SONO SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE
PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO
3.

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O
INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO (REG. UE 1169/2011).



COVER CHARGE: €7

LEGEND: VEG = VEGETARIAN * = PRODUCT FROZEN AT SOURCE.

IN COMPLIANCE WITH STRICT FOOD SAFETY STANDARDS (EC REG. 852/04), WE ADVISE OUR GUESTS
THAT SOME OF OUR FRESH RAW MATERIALS (INCLUDING MEAT) MAY BE BLAST-CHILLED TO -20°C. >
SPECIFICALLY, FISHERY PRODUCTS SERVED RAW OR PRACTICALLY RAW UNDERGO A PREVENTIVE SAFETY
TREATMENT IN ACCORDANCE WITH THE REQUIREMENTS OF EC REG. 853/2004, ANNEX III, SECTION VIII,
CHAPTER 3, LETTER D, POINT 3.

INFORMATION REGARDING THE PRESENCE OF SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR
INTOLERANCES IS AVAILABLE BY ASKING OUR STAFF (EU REG. 1169/2011).

ANTIPASTI - STARTERS

TAGLIERE SALUMI CON RICOTTA E MELA (5,7,8)	25€
COLD CUTS BOARD WITH RICOTTA AND APPLE	
BATTUTA A COLTELLO DI SCOTTONA (8,10)	24€
HAND-CHOPPED SCOTTONA BEEF TARTARE	
PARMIGIANA DI MELANZANA (1 E 7, VEG)*	16€
EGGPLANT PARMIGIANA	
TATAKI DI MANZO (11)	25€
BEEF TATAKI	
BIS CARPACCIO SPADA E TONNO AFFUMICATO (4,8)	28€
SWORDFISH CARPACCIO AND SMOKED TUNA	
TARTARE SALMONE E AVOCADO (4,8)	26€
SALMON TARTARE AND AVOCADO	
TARTARE TONNO E AVOCADO (4,8)	26€
TUNA TARTARE AND AVOCADO	
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO* E BURRATA E CAVIALE (4,2,7)	35€
RED PRAWN CARPACCIO WITH BURRATA AND CAVIAR	
CARPACCIO DI ORATA (4)	20€
SEA BREAM CARPACCIO	

PRIMI - FIRST COURSES

RAVIOLI ALLA CREMA DI TARTUFO (1,3,7, VEG)	22€
RAVIOLI PASTA FILLED WITH GRANA PADANO CHEESE WITH BLACK TRUFFLE SAUCE	
CACIO E PEPE (1,3,7,VEG)	20€
CACIO AND PEPPER PASTA	
CARBONARA (1,3,7, VEG)	22€
CARBONARA PASTA	
GRICIA (1,3,7)	22€
GRICIA PASTA	
SPAGHETTI POMODORO E BASILICO (1,3,7,VGN)	18€
TOMATO AND BASIL SPAGHETTI	
LINGUINE ALL'ASTICE (1,2,3)	45€
LINGUINE PASTA WITH LOBSTER	
RISOTTO GAMBERI, FIORI DI ZUCCA E CAVIALE (2,7)	40€
SHRIMP RISOTTO WITH ZUCCHINI FLOWERS AND CAVIAR	
SCIALATIELLI BIANCHI CON CREMA DI SCAMPI* E	35€
GRANELLA DI PISTACCHIO (2,7)	
SCIALATIELLI WITH SCAMPI* CREAM AND PISTACHIO	

SECONDI - MAIN COURSES

PICANHA CON PATATE AL FORNO	32€
BRAZILIAN BEEF STEAK WITH BAKED POTATO	
FILETTO AL PEPE VERDE (7,10)	35€
BEEF FILLET WITH GREEN PEPPER	
TOMAHAWK (X2P) CON CONTORNI	100€
TOMAHAWK (X2P) WITH SIDE DISHES	
BRANZINO AL SALE (1,2KG X2P) CON CONTORNI (4)	100€
SALT-CRUSTED SEA BASS WITH SIDE DISHES	
FILETTO DI ROMBO CON PINOLI ALLA MEDITERRANEA (4,8)	45€
MEDITERRANEAN-STYLE TURBOT FILLET WITH PINE NUTS	
TRANCIO DI SALMONE AL SESAMO (4,11)	25€
SALMON STEAK WITH SESAME	

SUSHI DI CARNE - SUSHI MEAT

GRAN DEGUSTAZIONE SUSHI MEAT (48 PEZZI)

110€

GRAND MEAT SUSHI TASTING (48 PIECES)

IL VASSOIO COMPRENDE UN MIX ACCURATAMENTE SELEZIONATO DELLE NOSTRE SPECIALITÀ:

- ROLL CON TARTARE, ACCIUGA, CAPPERO E RICOTTA
- ROLL CON TARTARE, PARMIGIANO, RUCOLA E SALSA AL TARTUFO
- ROLL CON TARTARE, SALSA TONNATA E POMODORO CONFIT ALL'ORIGANO
- ROLL CON POLLO PANATO, AVOCADO E MAIONESE AL LIME
- TRAMEZZINO DI SUSHI CON TARTARE DI BOVINO E AVOCADO

THE PLATTER FEATURES A CAREFULLY SELECTED MIX OF OUR SPECIALTIES:

- BEEF TARTARE ROLL WITH ANCHOVY, CAPERS, AND RICOTTA
- BEEF TARTARE ROLL WITH PARMESAN, ROCKET AND TRUFFLE SAUCE
- BEEF TARTARE ROLL WITH TONNATA SAUCE AND OREGANO CONFIT TOMATOES
- CRISPY CHICKEN ROLL WITH AVOCADO AND LIME MAYONNAISE
- SUSHI SANDWICH WITH BEEF TARTARE AND AVOCADO

CONTORNI - SIDE DISHES

VERDURE GRIGLIATE GRILLED VEGETABLES	10€
PATATE AL FORNO BAKED POTATOES	10€
BROCCOLETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO BROCCOLI GARLIC, OLIVE OIL AND CHILI	15€
INSALATA MISTA MIXED SALAD	10€

DOLCI - DESSERTS

TIRAMISÙ (1,3,7)	10€
GELATO (7) (3,7) (3,7,8) ICE CREAM	10€
MACEDONIA FRESH FRUIT SALAD	10€

FOLLOW US

  MONEYCLUBMILANO



Lamborghini

MONEY

CLUB & RESTAURANT

WWW.MONEYCLUBMILANO.IT

INFO@MONEYCLUBMILANO.IT

+39 349 350 0608

VIALE ACHILLE PAPA, 30 MILANO (MI)