

SENATO CAFFÈ

Benvenuti al Senato Caffè. Abbiamo creato per lei un luogo tranquillo e un po' segreto dove poter bere un espresso o un tè o un aperitivo e dove assaggiare qualcosa di buono. Il menù è firmato da **Maddalena Fossati Dondero**, epicurean guru e direttore de *La Cucina Italiana*. Le nostre proposte sono volutamente semplici ma realizzate con ingredienti di altissima qualità che provengono dalle fattorie e dai produttori che conosciamo per nome e cognome. Le farà piacere sapere che è possibile mangiare a tutte le ore del giorno e che alcuni nostri piatti sono disponibili anche durante la notte direttamente in camera. Sul fronte beverage, abbiamo una carta dei cocktail sorprendente con un pizzico di Senato follia (chieda pure al nostro barman) e poi la perla ed è il caso di dirlo visto che di perlage si tratta: il **Franciacorta bar** al quale abbiamo dedicato una carta separata. Gli altri vini della carta sono selezionati, scoperti (e amati) da Silvia Amoni, Alberto Gugliada e Lorenzo Viola proprietari dell'enoteca **Bicerin Milano** e instancabili esploratori di territori, filari e cantine.

Welcome to the Senato Caffè. We've created a quiet urban hideaway where one can sip an espresso, a cup of tea or a cocktail and where there's always something tasty to sample. The menu is the work of **Maddalena Fossati Dondero**, epicurean guru and editor in chief of *La Cucina Italiana*. Our food offering is purposefully simple yet prepared with top-quality ingredients that are sourced from farms and producers with whom we are on a first-name basis. You'll be glad to know that all-day dining is available and some items on the café menu can even be ordered at night via room service. To drink, we offer a surprisingly delicious cocktail menu concocted with a dash of Senato mischief thrown in for good measure – just ask the bartender. Finally our sparkling pearl, of course, the one-of-a-kind **Franciacorta Bar** in Milan to which we have dedicated a special menu. All the other wines are discovered, selected (and loved) by Silvia Amoni, Alberto Gugliada and Lorenzo Viola, founders of the wineshop and restaurant **Bicerin Milano** and tireless explorers of territories, rows and cellars.

Maddalena Fossati Dondero

Food Curator di Senato Caffè

FOOD

- Toast Classico** € 11,00
farcito con prosciutto cotto Branchi della Val Baganza, Provolone lombardo DOP, servito con patatine light e olive "bella" di Cerignola
- Toast Vegetariano** € 12,00
preparato con pane integrale, pomodori, uovo sodo e crema di avocado. Condito con olio extra vergine di oliva, sale e lime. Servito con patatine light e olive "bella" di Cerignola
- * **Club Sandwich Senato** € 19,00
con pollo ruspante grigliato agli aromi, pancetta croccante, uova della latteria Soresina, insalata, pomodori e salsa Senato
- Bresaola della Valtellina** € 15,00
dalla salumeria della famiglia Boscacci di Bormio servita con grani di pepe rosa e limone
- * **Prima l'uovo o la gallina?** € 13,00
uovo Poché in scrigno di pane con cime di rapa
- * **L'insalata che piace a (quasi) tutti** € 15,00
da comporre lì per lì: foglie diverse, spinacino, varietà di pomodori e carote secondo mercato, uova sode e ciliegine di mozzarella della Latteria Soresina, tonno della Galizia, olive taggiasche
- La Caprese Senato** € 16,00
in versione sublime con varietà di pomodori secondo mercato, mozzarella di bufala, basilico e zest di limone
- * **Cibo Portentoso (di stagione)** € 15,00
con quinoa, avocado, spinacino, frutta di stagione, edamame, semi misti e bacche di Goji
- Zuppa e vellutata dell'orto **** € 12,00
secondo la stagione, servita con Grana Padano stagionato 24 mesi, olio extravergine d'oliva e sale dolce di Cervia
- * **Filetto di Salmone Coda Nera Riserva** € 19,00
norvegese, certificato Label Rouge, servito con panna acida, crostini croccanti di pane al nero di seppia, burro chiarificato lombardo e lime
- Baccalà Haute Couture** € 17,00
(Piatto de *La Cucina Italiana*)
filetto di baccalà a scaglie cotto in sottovuoto in olio extravergine di oliva. Accompagnato da radicchio rosso, melagrana, mandarino, mela Granny e prezzemolo

- * La legge delle P: Poke di polpo e papaya** **€ 19,00**
 (Piatto de *La Cucina Italiana*)
 Riso con polpo grigliato, papaya e aneto fresco.
 Condito con citronette di lime, limone e arancia
- * Cheeck to Cheek** **€ 18,00**
 guancia di manzo brasata all'Amarone con
 verdure secondo mercato
- * Senato Tonnato** **€ 17,00**
 roast beef di manzo italiano selezionato, cotto a bassa
 temperatura con salsa Senato tonnata e fior di capperi

I NOSTRI DOLCI

- I "sublimi" di Galdina della Seta** **€ 9,00**
 Crumble alla frutta, bavaresi, mousse ... secondo il
 mood della pasticceria formata al Cordon Bleu a Parigi e
 famosa in città per la sua casa salotto in un cortile della
 vecchia Milano
- * Tirami (molto) su** **€ 9,00**
 (Piatto de *La Cucina Italiana*)
 con crema al caramello a base di panna fresca,
 burro e zucchero, e crema al mascarpone con tuorli
 d'uovo pastorizzati. Insieme a Savoiard di imbevuti
 nel caffè espresso, arachidi e noci tostate, cacao amaro
- Insalata di frutta fresca** **€ 7,00**
 preparata ogni giorno secondo mercato, accompagnata da
 panna montata della latteria Soresina o gelato artigianale
- Coppa di gelato artigianale** **€ 7,00**
 della storica gelateria milanese Rigoletto con
 gusti classici e innovativi secondo disponibilità

(*) Piatti serviti tra le ore 12:30 e le ore 14:30 e tra le ore 19:30 e le ore 22:00

(**) Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine

Alcune delle nostre preparazioni contengono allergeni.
 In caso di allergie o intolleranze alimentari ed esigenze
 dietetiche vi preghiamo di informare il personale di servizio
 che potrà mostravi il registro degli allergeni

Nelle nostre preparazioni utilizziamo prodotti freschi che
 in alcuni periodi dell'anno potrebbero non essere reperibili