

ANTIPASTI

STARTERS

Gioco di mare: molluschi e crostacei secondo le nostre quattro cotture* <i>Sea games: shellfish cooked in four different styles</i>	€ 14,00
Misto mare gratinato <i>The sea gratinée</i>	€ 14,00
Frittella di baccalà con acciughe ed insalata di rucola, patate, fagiolini al pesto <i>Cod croquette with anchovies and vegetables</i>	€ 12,00
Piovra al vapore con crema di zucca e bagnetto di acciughe <i>Octopus, pumpkin cream and anchovies</i>	€ 13,00
Tagliere di salumi pregiati con focaccia frita e sott'olii <i>Board of cold cuts, marinated vegetable and fried bread</i>	€ 12,00
Prosciutto spagnolo Pata Negra al coltello con caprino e marmellata di cipolle <i>Hand sliced ham "Pata Negra" with caprino cheese and onion jam</i>	€ 15,00
Fiori di zucca fritti in pastella con mozzarella di bufala e agro di pomodoro <i>Fried courgette flowers with mozzarella cheese</i>	€ 12,00
Tartar di manzo con crema di parmigiano e tartufo nero <i>Beef tartar with parmesan cream and black truffle</i>	€ 13,00
Il Porcino in due cotture: insalata crudi con parmigiano e fritto alla milanese <i>Porcini mushroom: salad with parmesan and fried</i>	€ 13,00

Gentili clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

PASTA E RISO

PASTA & RICE

Rombetti con totani, gamberi e zucchine <i>Rombetti pasta with a squid, prawn and courgette sauce</i>	€ 13,00
Spaghetti con vongole e bottarga <i>Spaghetti with a clams and fish roe sauce</i>	€ 13,00
Maccheroncini all'astice, pomodoro fresco e basilico <i>Maccheroni pasta with American Lobster</i>	€ 16,00
Spaghetti "Chitarra" trafileti in bronzo con pesto di zucchine e calamari croccanti <i>Spaghetti with cream of courgettes and squid</i>	€ 13,00
'L'Oro di Milano': Risotto alla milanese con pistilli di zafferano <i>Milanese risotto with saffron pistils</i>	€ 12,00
Risotto con porcini mantecato al parmigiano <i>Risotto with mushroom and parmesan cheese</i>	€ 13,00
Gnocchetti verdi della Guardia <i>La guardia's green gnocchi</i>	€ 10,00
Tagliatelle con porcini e tartufo nero <i>Tagliatelle pasta with mushroom and black truffle</i>	€ 14,00
PIATTO UNICO SUGGERITO:	
Risotto alla milanese con il suo ossobuco <i>Milanese risotto with saffron pistils and "OssoBuco" veal Milanese style</i>	€ 22,00

IL PESCE*

FISH

Frittura di gamberi, scampi e calamari con verdure dell'orto <i>Fried prawns, scampi and calamari with fresh vegetables</i>	€ 20,00
Coda di rana pescatrice al forno con patate, pomodorini e olive <i>Frog-fish with tomato, potatoes and olives</i>	€ 20,00
Bocconcini di ricciola nera "Cobia" con caponata di melanzane <i>Cobia fish with eggplant</i>	€ 24,00
Branzino in tranci alla brace con crema di porcini e patate croccanti <i>Sea bass with cream of mushroom and potatoes</i>	€ 18,00
Tonno: in crosta di pistacchi e carasau con purea di avocado e verdure <i>Seared filet of tuna grill, vegetables and cream of avocado</i>	€ 18,00
I Nostri crostacei al vapore con crudo di verdure (Astice, scampi e gamberi, porzione circa 500g) <i>The Shellfish boiled with vegetables</i>	etto € 6,00

LE CARNI

MEAT

BBQ Ribs....le nostre costine in salsa barbecue <i>BBQ Ribs</i>	€ 16,00
"Ossobuco" di vitello alla milanese <i>"OssoBuco" veal Milanese style</i>	€ 17,00
Filetto di maiale cotto bassa temperatura in agrodolce con ratatouille di verdure <i>Fillet of pork and vegetables</i>	€ 18,00
Cotoletta di vitello alla milanese vestita con rucola e pomodorini <i>Milanese style breaded veal cutlet with vegetables</i>	€ 22,00
Rotolo di galletto con bacon, spinaci e patate chips <i>Chicken with potatoes "Chips", bacon and spinach</i>	€ 17,00

I nostri crudi di pesce*

Il tonno in carpaccio e tartar <i>Tuna carpaccio and tartare</i>	€ 14,00
“Caprese di Gamberi” Crudo di gamberi rossi, carpaccio di bufala e pomodoro <i>Raw Shrimp, mozzarella cheese and tomato</i>	€ 16,00
Degustazione tre carpacci: Tonno, Salmone e Branzino con frutta, olii e sale Maldon <i>Three carpaccio tasting: Tuna, Salmon, Sea Bass</i>	€ 14,00
Gran degustazione di crudi: carpacci di mare con scampi, gamberi e ostriche <i>Raw fish tasting: Oyster, Shellfish, Tuna, Salmon, Sea Bass</i>	€ 20,00
Ostriche Fine de Claire <i>Oyster Fine de Claire</i>	€ 2,50
Ostrica Tsarkaya <i>Oyster Tsarkaya</i>	€ 3,50
I Crostacei: <i>The Shellfish</i>	
Scampi <i>Scampi</i>	€ 3,50 cad
Gamberi rossi <i>Raw Shrimp</i>	€ 3,50 cad

°prodotti per uso da crudo / *Prodotto surgelato o di difficile reperibilità da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -18°, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004

°product for raw use/ *Frozen food treated, chilled at -36° (-20° core temperature) and then we conserved at -18° to ensure the freshness according to the provisions of Regulation (EC) No. 853/2004

Lunch Menu - All in One

dal martedì al venerdì solo a pranzo

Menu

Menu di 4 portate in un solo piatto per tutto il tavolo.

4- courses in one dish for the whole table

La tradizione...

Composizione di salumi
Risotto milanese al salto
Torta sbrisolona
Parmigiano reggiano
€ 18,00

Porcino...

Insalata di porcini con parmigiano reggiano
Tagliatelle con porcini
Porcini fritti alla milanese
Frutti di bosco
€ 22,00

Italy famosi in tutto il mondo....

Insalata di pomodori e mozzarella di bufala
Spaghetti con pomodoro e basilico
Frittura di calamari e verdure
Il tiramisù
€18,00

Il mare...

Frittella di baccalà con insalata di rucola e fagiolini al pesto
Insalata di molluschi e crostacei con profumi di bosco
Crostino di pane bianco con acciughe e riccioli di burro
Sorbetto di gelato al limone
€ 20,00

Coperto € 4,00
aperitivo compreso

Ristorante La Guardia

Dessert

Cioccolato che passione...

Gioco di consistenze e sapori :

Crema brulèe al cioccolato

(62% cioccolato Weiss)

Flan di cioccolato

(70% cioccolato Weiss)

Sablès al fior di sale con sfera fondente

(70% cioccolato Weiss)

Tartufo alla grappa barricata

(55% cioccolato Weiss)

La nostra degustazione...

Un viaggio di 5 assaggi

tra le nostre migliori creme e composizioni

Dolci castagne....

Montebianco di marron glacé con meringa di

mandorle e crema di marroni

Quadro di frutta fresca con fonduta al cioccolato

Sfogliatina calda con fragole e crema chantilly

Sorbetto di gelato al limone con wodka

Strudel di mele caldo con gelato alla vaniglia e cannella

Tiramisù "2016"