

RAW BAR

PLATEAU x2p. ^(*,2,4,14) **120**
6 Ostriche Gillardeau, 2 Gamberi Rossi, 2 Scampi, 2 Tartufi di Mare, 2 Gamberi Rosa, 2 Capesante, servito con salse abbinare
 6 Gillardeau Oysters, 2 Red Prawns, 2 Langoustines, 2 Clams, 2 Pink Prawns, 2 Scallops served with signature sauces

CAVIALE VOLZHENKA ⁽⁴⁾
Oscietra V20 **30g 50g 125g**
90 160 360

STARTERS & TO SHARE

Fish Tacos: Tacos di pescato del giorno, guacamole, concassè di pomodoro, lime ^(*,1,4,5) **25**
 Fish Tacos with the catch of the day, guacamole, tomato concassè, lime

Tuna-sando: mini-sandwich di tartare di tonno*, maionese leggera al wasabi, caviale ^(*,1,3,4,5,7,10) **27**
 Tuna-sando: tuna tartare sandwich with light wasabi mayo and caviar

Tartare di ricciola* in ceviche, cipolla caramellata, mela verde, basilico ^(*,2) **27**
 Amberjack tartare ceviche with caramelized onion, green apple, basil

Tempura di gamberi, zucchine, il loro fiore, maionese al wasabi ^(*,1,2,3,5,10) **33**
 Prawn and zucchini tempura, zucchini blossoms, wasabi mayo

Sashimi di tonno rosso*, wasabi, caviale, salsa ponzu ^(*,1,4) **37**
 Red tuna sashimi, wasabi, caviar, ponzu sauce

PASTA & RISO

Pennoni al pomodoro "Twiga" ^(*,1,7) **27**
 "Twiga" signature pennoni with tomato

Risotto alla milanese ^(*,7,9) **29**
 Milanese saffron risotto

Gnocchetti all'assassina di king crab, datterini gialli, basilico ^(*,1,2,3) **37**
 Gnocchetti "assassina-style" with king crab and yellow datterini tomatoes, basil

OSTRICHE E FRUTTI DI MARE
Gillardeau ⁽¹⁴⁾ || Gilardeau **8**
Regal Oro ⁽¹⁴⁾ || Regal Oro **8**
Gamberi Rossi ⁽²⁾ || Red Prawns **9**
Scampi ⁽²⁾ || Langoustines **9**
Capesante ⁽¹⁴⁾ || Scallops **7**
Gamberi Rosa ⁽²⁾ || Pink Prawns **5**

Flan di fave e pecorino ^(*,3,7) **25**
 Broad bean and pecorino flan

Mondeghili*, maionese allo zafferano ^(*,1,3,5,7) **20**
 Milanese meatballs (Mondeghili), saffron mayo

Vitello tonnato, verdure marinate, fondo bruno ^(*,12) **29**
 Veal tonnato, marinated vegetables, rich jus

Carpaccio di branzino*, maionese all'ostrica, insalata di asparagi, salicornia, lime ^(*,3,4,5,14) **31**
 Sea bass carpaccio, oyster mayo, asparagus salad, samphire, lime

Insalata tiepida di calamari*, mazzancolle, datterini confit, sedano, citronette limone e basilico ^(*,2,9,14) **33**
 Warm squid and king prawn salad, confit datterini tomatoes, celery, lemon and basil citronette

Battuta di filetto di manzo, maionese senape e miele, nocciole ^(*,3,5,8,10) **35**
 Beef fillet tartare, honey-mustard mayonnaise, hazelnuts

Raviolo nero, seppie, piselli ^(*,1,3,14) **31**
 Black raviolo, cuttlefish, peas

Tagliatella "30 tuorli", burro di Isigny, ragù di anatra ^(*,1,3,7,9) **33**
 30-yolk tagliatelle, Isigny butter, duck ragout

Tagliolini, burro, limone, caviale e erba cipollina ^(*,1,2,4,7) **49**
 Tagliolini with butter, lemon, caviar, and chives

MAIN COURSES

Rolle' di pollo alla paprika, variazione di carote **29**
 Paprika chicken roulade, carrot variation

Black cod* al miso, giardiniera di verdure ^(*,1,4,12) **37**
 Miso Black cod, sweet and sour vegetables

Branzino arrosto, variazione di zucchini, fiore di zucca ripieno, limone ^(*,4,7) **35**
 Roasted sea bass, zucchini variation, stuffed zucchini flower, lemon

Filetto di manzo al pepe verde, purè di patate, cavolo nero ^(*,7) **37**
 Beef fillet with green pepper, mashed potatoes, cavolo nero

FROM THE GARDEN

Patate arrosto **9**
 Roasted potatoes

Spinaci burro e parmigiano ^(*,7) **11**
 Spinach with butter and Parmesan

French fries ^(*,5) **11**
 French fries

DESSERT

Gelato mantecato fresco a scelta tra ^(*,3,7,8) **13**
 Freshly whipped ice cream of your choice
Lampone, litchi e S. Germain
 Raspberry, lychee and St. Germain
Fiordilatte alla vaniglia/Vanilla fiordilatte ^(*,3,7,8)
Servito con topping a parte
 Served with toppings on the side

Pavlova ai frutti di bosco ^(*,3,7) **15**
 Meringa croccante, chantilly alla vaniglia e frutti di bosco, sorbetto alla rosa
 Crispy meringue, vanilla chantilly cream and wild berries, rose sorbet

Selezione di frutta fresca **13**
 Selection of fresh fruit

Cotoletta di vitello x2p. **95**
"Orecchia di elefante" vestita ^(*,1,3,7)
 Traditional "elephant ear" veal cutlet x2p.

Tomahawk di wagyu, verdure dall'orto, patate arrosto e salsa Bernese **18/hg**
 Wagyu tomahawk, garden vegetables, roasted potatoes, Béarnaise sauce

Tagliata di manzo nobile, patata ecrasé, tardivo al balsamico, fondo bruno ^(*,7) **25/hg**
 Noble beef tagliata with crushed potatoes, balsamic tardivo, demi-glacé

Verdure di stagione alla griglia **13**
 Grilled seasonal vegetables

Insalata di spinacino, sedano, mela verde, ravanelli ^(*,9) **15**
 Baby spinach salad with celery, green apple, radishes

Coperto || Cover charge 5

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze
 Based on local market availability some products are frozen or deep-frozen at the origin. Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/2004 regulation. Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

TWIGA MILANO

Allergeni

- ⁽¹⁾ Cereali contenenti glutine
- ⁽²⁾ Crostacei e prodotti a base di crostacei
- ⁽³⁾ Uova e prodotti a base di uova
- ⁽⁴⁾ Pesce e prodotti a base di pesce
- ⁽⁵⁾ Arachidi e prodotti a base di arachidi
- ⁽⁶⁾ Soia e prodotti a base di soia
- ⁽⁷⁾ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- ⁽⁸⁾ Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
- ⁽⁹⁾ Sedano e prodotti a base di sedano
- ⁽¹⁰⁾ Senape e prodotti a base di senape
- ⁽¹¹⁾ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- ⁽¹²⁾ Anidride solforosa e solfiti
- ⁽¹³⁾ Lupini e prodotti a base di lupini
- ⁽¹⁴⁾ Molluschi e prodotti a base di molluschi

I clienti o gli utenti sensibili a particolari allergeni sono invitati a rivolgersi al personale. Per tutti i prodotti presenti nel menu non è comunque possibile garantire l'assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni crociate.

Allergens

- ⁽¹⁾ Cereals containing gluten
- ⁽²⁾ Crustaceans and crustacean-based products
- ⁽³⁾ Eggs and egg-based products
- ⁽⁴⁾ Fish and fish-based products
- ⁽⁵⁾ Peanuts and peanut-based products
- ⁽⁶⁾ Soy and soy-based products
- ⁽⁷⁾ Milk and milk-based products (including lactose)
- ⁽⁸⁾ Tree nuts: almonds, hazelnuts, walnuts
- ⁽⁹⁾ Celery and celery-based products
- ⁽¹⁰⁾ Mustard and mustard-based products
- ⁽¹¹⁾ Sesame seeds and sesame seed-based products
- ⁽¹²⁾ Sulfur dioxide and sulfites
- ⁽¹³⁾ Lupins and lupin-based products
- ⁽¹⁴⁾ Mollusks and mollusk-based products

Customers or users sensitive to specific allergens are encouraged to contact the staff. However, for all items on the menu, the absence of allergens cannot be guaranteed due to potential cross-contamination.