

TWIGA MILANO

RAW BAR

PLATEAU ^(*, 2, 4, 14)

120

6 Ostriche Gillardeau, 2 gamberi rossi, 2 scampi, 2 capesante, sashimi di tonno, tartare di ricciola, servito con salse abbinare

6 Gillardeau oysters, 2 red prawns, 2 langoustines, 2 scallops, red tuna sashimi, amberjack tartare, served with signature sauces

CAVIALE VOLZHENKA ⁽⁴⁾

Oscietra V20

30g 50g 125g
95 170 370

STARTERS & TO SHARE

Ceviche di ricciola*, pomodoro camone, sedano, cetriolo, cipollotto, coriandolo ^(*, 4, 6, 9) 27

Amberjack ceviche, Camone tomato, celery, cucumber, spring onion, coriander

Popcorn di calamaretti*, maionese piccante ^(*, 1, 3, 5, 14) 31

Crispy fried baby squid "popcorn", spicy mayo

Carpaccio di branzino*, lime, pepe rosa ^(*, 4) 27

Sea bass carpaccio, lime, pink pepper

Gamberi, calamari e polpo cotti al vapore, sedano, basilico e salsa di limoni ^(*, 2, 9, 14) 33

Steamed prawns squids and octopus, celery, basil and lemon sauce

Tartare di tonno rosso*, sesamo, crispy rice, ponzu mediterranea ^(*, 1, 3, 4, 5, 6, 11) 31

Red tuna tartare, sesame, crispy rice, mediterranean ponzu

Insalata d'astice: Astice*, patate, finocchi, rapanelli, kumquat ^(*, 2) 40

Lobster, potatoes, fennel, radishes, kumquat

Mondeghili*, maionese allo zafferano ^(*, 1, 3, 5, 7) 21

Milanese meatballs (Mondeghili), saffron mayo

Battuta di filetto di manzo, nocciole, senape, caviale affumicato ^(*, 3, 4, 7, 8, 10) 35

Beef fillet tartare, hazelnuts, mustard, smoked caviar

Ravioli alla piastra ripieni di manzo in salsa galbi, lime, erba cipollina ^(*, 1, 5, 6) 25

Pan-fried ravioli stuffed with beef in galbi sauce, lime, chives

Carpaccio di manzo, rucola selvatica, Parmigiano Reggiano, vinaigrette ai lamponi ^(*, 7, 12) 29

Beef carpaccio, wild arugula, Parmesan, raspberry vinaigrette

Patanegra, pan tomate ^(*, 1) 43

Patanegra and pan con tomate

Avocado Salad: avocado, spinacino, noci caramellate, mela verde, formaggio caprino ^(*, 6, 7, 8, 11) 25

Avocado salad, caramelized walnuts, green apple, baby spinach and goat cheese

Insalatina di porcini, sedano, citronette ^(*, 9) 27

Porcini mushroom salad, celery, citronette

Hummus di ceci, giardiniera di verdure, sfoglie di mais ^(*, 11, 12) 23

Chickpea hummus, pickled vegetables, corn crisps

Verdure di stagione al wok 17

Wok sautéed seasonal vegetables

PASTA & RISO

Pennoni al pomodoro "Twiga" ^(*, 1, 7) 27

"Twiga" signature pennoni with tomato

Ravioli di zucca, fonduta di Parmigiano Reggiano, salvia ^(*, 1, 3, 7) 29

Pumpkin ravioli, Parmigiano Reggiano fondue, sage

Risotto allo zafferano, terrina di ossobuco alla milanese ^(*, 7) 31

Saffron risotto with Milanese-style ossobuco terrine

Tagliatelle ai funghi porcini ^(*, 1, 3) 31

Tagliatelle with porcini mushrooms

Mezzi paccheri all'astice, pomodorini gialli, basilico ^(*, 1, 2) 45

Mezzi paccheri with lobster, yellow cherry tomatoes, basil

Tagliolini, burro, limone, caviale e erba cipollina ^(*, 1, 4, 7) 49

Tagliolini with butter, lemon, caviar, and chives

MAIN COURSES

Cotoletta alla milanese, 39
servita con patate dolci fritte (*, 1, 3, 5, 7)
Milanese cotoletta, served with sweet potato fries
(disponibile anche nella versione "orecchia d'elefante") 85
(also available in the "elephant ear" version)

Tomahawk di manzo nobile, verdure dall'orto, 19/hg
patate arrosto e salsa Bernese (*, 3, 7)
Noble beef tomahawk, garden vegetables,
roasted potatoes, Béarnaise sauce

Tagliata di wagyu, patata ecrasé, 25/hg
tardivo al balsamico, fondo bruno (*, 7)
Wagyu tagliata with crushed potatoes,
balsamic tardivo, demi-glace

Branzino cileno* al miso, giardiniera di verdure (*, 1, 4, 6, 12) 37
Miso chilean sea bass, pickled vegetables

Tataki di tonno rosso*, insalatina di mizuna 31
e nocciole, yuzu miso (*, 4, 6, 8)
Red tuna tataki, mizuna and hazelnut salad, yuzu miso

FROM THE GARDEN

Patate arrosto 9
Roasted potatoes

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

Mais allo spiedo (*, 7) 11
Corn on the skewer

French fries (*, 5) 11

Verdure di stagione alla griglia 13
Grilled seasonal vegetables

Patate dolci fritte (*, 5) 15
Sweet potato fries

DESSERT

Gelato mantecato fresco a scelta tra (*, 3, 7, 8) 13
Freshly whipped ice cream of your choice
Fiordilatte alla vaniglia/ Vanilla fiordilatte
Crema/Cream
Servito con topping a parte
Served with toppings on the side

Sorbetto a scelta tra (*, 3, 7, 8) 13
Pera, bergamotto e vaniglia/Pear, Bergamot and Vanilla
Lampone, rosa, litchi e S. Germain/Raspberry, lychee
and St. Germain
Limone/Lemon

La Tarte Tatin (*, 1, 3, 7) 15
Servita con crème fraîche
Served with crème fraîche

Il Montblanc (*, 3, 7, 8) 15
Meringa, crema ai marroni e cassis, sablè alla mandorla
Meringue, chestnut cream and blackcurrant, almond sablé

Il Babà di Twiga (*, 1, 3, 7) 15
Al rum, con chantilly agli agrumi e polvere di Earl Grey
Rum-infused, with citrus chantilly and earl grey powder

La Millefoglie (*, 1, 3, 7, 8) 15
Con crema diplomatica alla vaniglia,
caramello salato e gelato alla fava tonka
With vanilla diplomatic cream, salted caramel
and tonka bean ice cream

Il Paris Brest (*, 1, 3, 7, 8) 15
Mousse al cioccolato, cremoso e pralinato alle noci pecan
Chocolate mousse, pecan crèmeux and praline

Selezione di frutta fresca 13
Selection of fresh fruit

Selezione di formaggi, salse abbinate (*, 7)
Cheese selection, paired sauces

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 has undergone preventive treatment in accordance to EC Regulation 853/2004. Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

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.