



Menu

The Sanctuary Milan



BREAKFAST

Disponibile fino alle 14:00

Avocado Toast

14€

Crostone di pane di segale con guacamole battuto, carpaccio di avocado, uovo CBT e salsa olandese

Rye bread toast with smashed guacamole, avocado carpaccio, sous-vide egg and hollandaise sauce

Allergeni: 1, 3 | Allergens: 1, 3

French Toast

14€

Pan brioche glassato con crème fraîche, miele e frutti rossi al timo

French toast with creamy yogurt, chestnut honey, red berries and hazelnut cream

Allergeni: 1, 3, 11 | Allergens: 1, 3, 11

Turkish Eggs alla Brace

13€

Uova cotte al tegame con salsa di pomodoro speziata e basilico, servite con chips di pane

Crispy waffle with slow-cooked egg, chermoula tomato, Lebanese yogurt sauce and sprouts

Allergeni: 1, 3 | Allergens: 1, 3

Truffle Sandwich

15€

Sandwich con prosciutto cotto, burro morbido, Gouda, crema al tartufo e aioli servita a parte

Sandwich with cooked ham, soft butter, Gouda, truffle cream and aioli served on the side

Allergeni: 1, 3, 11 | Allergens: 1, 3, 11

Pita Iberica

18€

Pita croccante cotta al forno, paleta iberica 100% Bellota e mozzarella di bufala campana, servito con aioli a parte

Oven-baked crispy pita, 100% Bellota Iberian paleta and Campania buffalo mozzarella, served with aioli on the side

Allergeni: 1, 3, 11 | Allergens: 1, 3, 11

STARTERS

Burratina d'Andria con Camouflage di Pomodorini e Crema al Basilico 14€
Andria burratina with cherry tomato camouflage and basil cream

Allergeni: 11, 13 | Allergens: 11, 13

Tzatziki alla Barbabietola con Pita Croccante e Olio al Coriandolo 12€
Beetroot tzatziki with crispy pita and coriander oil

Allergeni: 1, 6, 7, 11 | Allergens: 1, 6, 7, 11

Millefoglie di Pane Carasau 14€
Con stracciatella, pomodoro confit, alici del Cantabrico e bagna cauda
With stracciatella, confit tomato, Cantabrian anchovies and bagna cauda

Allergeni: 1, 4, 11 | Allergens: 1, 4, 11

Frittura di Calamari* con Aioli al Lime e Jalapeño 24€
Fried squid with lime and jalapeño aioli.*

Allergeni: 1, 3, 4, 11, 14 | Allergens: 1, 3, 4, 11, 14

Ceviche de Pescado 22€
Spigola marinata con lime, coriandolo, cipolla, leche de tigre e germogli freschi**
*Sea bass** marinated with lime, coriander, onion, leche de tigre and fresh sprouts*

Allergeni: 4, 14 | Allergens: 4, 14

MAIN COURSE

Gamberoni alla Catalana

26€

Gamberoni* argentini con verdure croccanti al vapore, lime e tuorlo d'uovo

Argentine king prawns with crispy steamed vegetables, lime and egg yolk*

Allergeni: 2, 3, 4, 6 | Allergens: 2, 3, 4, 6

Cheeseburger di Sakura

24€

Con maionese affumicata, iceberg, bacon, petali di cipolla croccante servito con sweet potato

With smoked mayonnaise, iceberg lettuce, bacon, crispy onion petals served with sweet potato

Allergeni: 1, 3, 11 | Allergens: 1, 3, 11

Club Sandwich di Pollo alla Brace e Paleta Iberica

22€

Servito con sweet potato

Grilled chicken and paleta ibérica club sandwich

Served with sweet potato

Allergeni: 1, 3, 11 | Allergens: 1, 3, 11

Orecchiette Affumicate ai Due Pomodori

14€

Mantecate con cacio ricotta e olio allo shiso

Smoked Orecchiette with two tomatoes

Tossed with cacio ricotta and shiso oil

Allergeni: 1, 11 | Allergens: 1, 11

Spaghettone con Ragù Bianco di Polpo

18€

Polpo* con peperone crusco croccante e salicornia al lime

Spaghettone with Octopus Ragù

Octopus with crispy crusco pepper and lime samphire*

Allergeni: 1, 14 | Allergens: 1, 14

SALADS

Horiatiki

18€

Con feta, pomodorini, cipolla rossa, olive kalamata, origano, cetriolo e crostone croccante

With feta, cherry tomatoes, red onion, Kalamata olives, oregano, cucumber and crispy crouton

Allergeni: 1, 11 | Allergens: 1, 11

Mediterranean Smoke

20€

Con salmone affumicato, finocchi, arancia, olive nere, semi di zucca e lino tostati

With smoked salmon, fennel, orange, black olives, toasted pumpkin and flax seeds

Allergeni: 1, 3, 11 | Allergens: 1, 3, 11

Oriental Bowl

16€

Con misticanza, avocado, mizuna, pomodoro confit, pomodoro Camone, daikon, rapa viola, semi di sesamo, cipolla acida allo yuzu

With mixed greens, avocado, mizuna, confit tomato, Camone tomato, daikon, purple turnip, sesame seeds, yuzu pickled onion

Allergeni: 1, 6, 7, 11 | Allergens: 1, 6, 7, 11

RAW BAR / SUSHI

Salmon Flow

20€

Carpaccio di salmone, avocado, maionese spicy, salsa teriyaki e tenkasu

Salmon carpaccio, avocado, spicy mayonnaise, teriyaki sauce and tenkasu.

Allergeni: 4, 8, 12 | Allergens: 4, 8, 12

Tuna Crimson

20€

Avocado, carpaccio di tonno, sweet chili maionese, salsa teriyaki e cipolla rossa marinata.

Avocado, tuna carpaccio, sweet chili mayonnaise, teriyaki sauce and marinated red onion.

Allergeni: 1, 4, 8, 12 | Allergens: 1, 4, 8, 12

Sunburst Roll

18€

Cetriolo marinato, cuore di palma, carpaccio di avocado, crema allo zafferano, e fiammiferi di carote crispy

Marinated cucumber, heart of palm, avocado carpaccio, saffron cream and crispy carrot matchsticks

Allergeni: 7, 8, 11, 12 | Allergens: 7, 8, 11, 12

Kuro Dynamite

22€

Tempura di gamberi*, avocado. Carpaccio di capasanta, salsa dynamite flambé e red tempura crispy**

Shrimp tempura, avocado. Scallop** carpaccio, flambé dynamite sauce and crispy red tempura*

Allergeni: 2, 4, 8, 12 | Allergens: 2, 4, 8, 12

Orange Claw

38€

Tempura di gamberi*, carpaccio di avocado, astice gratinato, tobiko rosso*, maionese spicy, salsa teriyaki e tenkasu

Shrimp tempura, avocado carpaccio, gratinéed lobster, red tobiko*, spicy mayonnaise, teriyaki sauce and tenkasu*

Allergeni: 2, 7, 8, 12 | Allergens: 2, 7, 8, 12

Tira-Dito

24€

Carpaccio di branzino, emulsione di soia, coulis di peperoni rossi, erba cipollina, olio EVO e grattugiata di lime**

*Sea bass** carpaccio, soy emulsion, red pepper coulis, chives, extra virgin olive oil and grated lime.*

Allergeni: 4, 7, 8, 12 | Allergens: 4, 7, 8, 12

DESSERTS

Tagliata di Frutta Imperiale

30€

Selezione di frutta fresca tagliata

Fresh cut imperial fruit selection

Allergeni: : Nessun allergene principale | Allergens: No major allergens

Caprese Scomposta con Lamponi e Gelato alla Vaniglia

15€

Deconstructed caprese with raspberries and vanilla ice cream

Allergeni: 3, 11, 13 | Allergens: 3, 11, 13

Panna Cotta al Mango

14€

Mango panna cotta

Allergeni: 3,11 | Allergens: 3,11

LEGENDA ALLERGENI / ALLERGEN LEGEND

1. *Glutine / Gluten*
2. *Crostacei / Crustaceans*
3. *Uova / Eggs*
4. *Pesce / Fish*
5. *Arachidi / Peanuts*
6. *Sedano / Celery*
7. *Sesamo / Sesame*
8. *Soia / Soy*
9. *Senape / Mustard*
10. *Lupini / Lupin*
11. *Latte / Milk*
12. *Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites*
13. *Frutta a guscio / Tree nuts*
14. *Molluschi / Molluscs*

* *Surgelato / Frozen*

** *Abbattuto in loco / Blast-chilled on site*

*** *Prodotto abbattuto a bordo / Blast-chilled on board*





THE SANCTUARY