



COCKTAILS DELLA MILANO DA BERE ALLA LAVAGNA 12

ANTIPASTI / APPETIZERS

BASTONCINI DI POLENTA FRITTI CON ZOLA ARRIGONI AL CUCCHIAIO 12
FRIED POLENTA STICKS SERVED WITH GORGONZOLA CHEESE

FIORI DI ZUCCHINA FRITTI AL RIPIENO DI TALEGGIO 14
FRIED ZUCCHINI FLOWERS FILLED WITH TALEGGIO CHEESE

PUNTARELLE CON OLIO ALL'ACCIUGA E MOZZARELLA DI BUFALA 14
CHICORY WITH ANCHOVY OIL AND BUFFALA MOZZARELLA

CARCIOFI CRUDI E RASPADURA 14
RAW ARTICHOKE AND GRANA PADANO FLAKES

MONDEGHILI SERVITI CON SALSINA TARTARA DELLO CHEF 14
TYPICAL MILANESE MEATBALLS WITH CHEF'S TARTAR SAUCE

COCOTTE DI ASPARAGI, TOMINO MORBIDO E SPECK CROCCANTE 14
ASPARAGUS, TOMINO CHEESE AND CRISPY SPECK HAM

PATE' DI VITELLO CON CROSTINI E MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE 15
VEAL PATÉ WITH CROUTONS SERVED WITH RED ONION JAM

COCKTAIL DI GAMBERI "ANNI 80" IN SALSINA ROSA 15
80'S STYLE SHRIMPS COCKTAIL WITH PINK SAUCE

VITEL TONNE' 16
VEAL IN TUNA SAUCE

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI LOMBARDI 20
LARGE PLATE OF SALAMI AND CHEESES FROM LOMBARDY

RISO E PASTA

RISO AL SALTO CON FONDUTA DI GRANA LODIGIANO 14
SAUTÉED RICE WITH GRANA LODIGIANO CHEESE FONDUE

GNOCCHETTI DI PATATE CON ZOLA E NOCI 15
POTATO GNOCCHETTI WITH ZOLA CHEESE FONDUE AND WALNUTS

MEZZI PACCHERI CON CREMA DI ZAFFERANO E SALSICIA LOMBARDA 16
MEZZI PACCHERI PASTA WITH SAFFRON CREAM AND SAUSAGE FROM LOMBARDY

RISOTTO ALLA MILANESE CON PISTILLI DI ZAFFERANO 17
MILANESE RISOTTO WITH SAFFRON

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO 17
HOMEMADE TAGLIATELLE WITH VEAL WHITE RAGU

RISOTTO AL RADICCHIO CON VINO ROSSO, LUGANEGA E RASPADURA 18
RADISH RISOTTO WITH RED WINE, LOMBARDY SAUSAGE AND GRANA PADANA CHEESE

SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA 20
SPAGHETTI WITH CLAMS AND MULLET ROE

PIATTI PRINCIPALI / MAIN COURSE

CARNE CRUDA FASSONA BATTUTA AL COLTELLO 22
BEEF TARTARE

POLLETTO INTERO AL MATTONI CON PATATE ARROSTO 24
WHOLE COCKEREL WITH ROAST POTATOES

COSTOLETTE DI AGNELLO SCOTTADITO CON PATATE ARROSTO 26
GRILLED LAMB CHOPS WITH ROAST POTATOES

TAGLIATA DI MANZO FASSONE CON VERDURE AL GRILL 28
FASSONA BEEF TAGLIATA WITH GRILLED VEGETABLES

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE O ALLA GRIGLIA CON PATATE NOVELLE 29
BEEF FILLET WITH GREEN PEPPER OR GRILLED, SERVED WITH POTATOES

FILETTI DI BRANZINO AL CARTOCCIO CON POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI E CARCIOFI 29
SEA BASS FILET WITH CHERRY TOMATOES, TAGGIASCHE OLIVES, CAPERS AND ARTICHOKE

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE VESTITA O CON PATATE ARROSTO 32
VEAL CUTLET MILANESE STYLE WITH MIXED SALAD AND CHERRY TOMATOES OR ROASTED POTATOES

OSSOBUCO ALLA MILANESE CON PUREA DI PATATE 26 / CON RISOTTO ALLA MILANESE 32
MILANESE STYLE OSSOBUCO WITH MASHED POTATOES OR MILANESE RISOTTO

DOLCI / DESSERT

GELATI E SORBETTI 6
ICE CREAM & SORBETTO

SEMIFREDDO AL GIANDUIA CON CUOLIS DI LAMPONI 8
GIANDUIA SEMIFREDDO WITH RASPBERRY COULIS

SBRISOLONA CON CREMA AL MASCARPONE 8
SBRISOLONA CAKE WITH MASCARPONE CREAM

ZABAIONE CON CRUMBLE DI AMARETTI 8
ZABAGLIONE (EGGNOG) WITH AMARETTI CRUMBLE

MENECHINA CON GELATO ALLA CREMA 8
MILANESE STYLE APPLE PIE WITH CREAM ICE CREAM

TIRAMISÙ 8

CHIEDI AL TUO CAMERIERE I PIATTI DEL GIORNO ASK YOUR WAITER FOR THE DAILY SPECIALS

VIENI A TROVARCI ANCHE:
DAL MILANESE TEATRO ARCIMBOLDI - VIALE DELL'INNOVAZIONE 20, MILANO
DAL MILANESE LOS ANGELES - 2064 HILLHURST AVE

COPERTO 3 EURO *PER ALLERGIE, CHIEDERE AL PERSONALE. PER MANCANZA DI REPERIBILITÀ DEL FRESCO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI.
COVER CHARGE 3 EURO *FOR ALLERGIES, PLEASE DEMAND TO YOUR WAITER. DUE TO AVAILABILITY OF FRESH PRODUCTS, SOME MAY BE FROZEN.

