

## LA CARTE

Una cucina immersa nei profumi e sapori  
della migliore tradizione milanese e tricolore  
da gustare nel cuore di Brera,  
storico quartiere artistico meneghino.

*A cuisine immersed in aromas and flavors  
of the best Milanese and Italian tradition  
to be enjoyed in the heart of Brera,  
historic Milanese artistic district.*

---

## MENU DEGUSTAZIONE | TASTING MENU



### MENU DEGUSTAZIONE "CONOSCIAMOCI"

con piatti della tradizione a cura dello Chef

5 PORTATE

(il menù degustazione viene servito per tutto il tavolo)

### TASTING MENU "CONOSCIAMOCI"


*With traditional dishes by the Chef*

5 COURSES MENU

*(the tasting menu is served for the whole table)*



## ANTIPASTI | APPETIZERS

 **Mondeghili della tradizione,**  
fonduta di Parmigiano Reggiano e lamponi (1,3,7)  
*Traditional Mondeghili, Parmesan cheese fondue and raspberries* (1,3,7)

 **IN ABBINAMENTO / PAIRING COCKTAIL**

### *Club 10*

*Gin, succo di limone, zucchero di canna, Chambord, lamponi*

*Gin, lemon juice, brown sugar, Chambord, raspberries*

**Vitello tonnato** (3,4,9,12)

*Veal in tuna sauce* (3,4,9,12)

**Tartare di gambero rosso\***, la sua bisque, kefir e mela verde (2,7,9)

*Red prawn tartare\*, its bisque, kefir and green apple* (2,7,9)

**Polpo\*** scottato, cubo morbido di patata, fagiolini e salsa verde (14)

*Seared octopus\*, soft potato cube, green beans and green sauce* (14)

## SALUMI & FORMAGGI | CURED MEATS & CHEESES

**Burrata, pesto alla genovese, pane carasau,**  
colatura di alici e pomodorini confit (1,4,7,8,12)  
*Burrata cheese, basil pesto, carasau bread, anchovy sauce*  
*and confit cherry tomatoes* (1,4,7,8,12)

**Prosciutto crudo di Parma 24 mesi,**  
selezione di formaggi, mostarde e miele (7,10,12)  
*24-month Parma ham, selection of cheeses, mustards and honey* (7,10,12)

## PRIMI | FIRST COURSES

 **Risotto allo zafferano e ragù di ossobuco (3,7,9)**

*Saffron risotto with ossobuco sauce (3,7,9)*

 **IN ABBINAMENTO / PAIRING COCKTAIL**

### *Il bitter di Brera*

*Campari, Marendry bitter, bitter al pompelmo, soda al pompelmo rosa*

*Campari, Marendry bitter, grapefruit bitter, pink grapefruit soda*

**Spaghetto Vicidomini, aglio, olio, prezzemolo, polvere di carciofo  
e bottarga di muggine (1,4)**

*“Vicidomini” spaghetti, garlic, oil, parsley, artichoke powder  
and mullet roe (1,4)*

**Tagliolino “al pomodoro” con cozze e salsa di riccio\* di mare (1, 2,14)**

*Tagliolino pasta “al pomodoro” with mussels and sea urchin\* sauce (1, 2,14)*


**Tortello ripieno di carbonara e fonduta di Pecorino Romano D.O.P. (1, 3,7)**

*Tortello stuffed with carbonara and Pecorino Romano P.D.O. fondue (1,3,7)*

 **Chicca di patate\*, asparagi, mimosa d'uovo e salsa alla Fontina (1,3,7)**

*Potato dumplings\*, asparagus, egg yolk and Fontina sauce (1,3,7)*

## SECONDI | SECOND COURSES

 **Costoletta di vitello alla milanese, patate e maionese alla senape** (1,3,10,12)  
*Milanese veal chop, potatoes and mustard mayonnaise* (1,3,10,12)

 **IN ABBINAMENTO / PAIRING COCKTAIL**

### *Nabucco's Margarita*

*Casamigos Blanco, sciroppo di Agave, senape, succo di lime*

*Casamigos Blanco, Agave syrup, mustard, lime juice*

**Rombo con cremoso e chips di zucchine alla scapece** (1,4,12)


*Turbot with cream and scapece zucchini chips* (1,4,12)

**Seppia\* e piselli\*, scalogno fondente e yogurt greco** (7,14)

*Cuttlefish\* and peas\*, fondant shallots and Greek yogurt* (7,14)


**Manzo, scarola liscia alla napoletana e salsa aioli** (3,7,12)


*Beef, Neapolitan-style smooth escarole and aioli sauce* (3,7,12)


 **Mosaico di verdure crude e cotte, salsa chimichurri,  
guacamole e platano** (1,9,12)


*Mosaic of raw and cooked vegetables, chimichurri sauce,  
guacamole and plantain* (1,9,12)


## CONTORNI | SIDE DISHES


 **Insalata mista**  
*Mixed salad*

 **Spinacini baby all'olio**  
*Baby spinach in oil*

 **Zucchine alla scapece** (1,12)  
*Scapece zucchini (Fried zucchini seasoned with: vinegar, garlic and mint)* (1,12)

 **Asparagi alla griglia**  
*Grilled asparagus*

 **Patate fritte** (1)  
*French fries* (1)

 **Scarola alla napoletana** (12)  
*Neapolitan style escarole*  
*(escarole topped with: black olives and capers)* (12)

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

EX REG. CE 1169/2011 Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

EX REG. CE 1169/2011 Substances or products that cause allergies or intolerances.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati  
Cereals containing gluten and derivatives
2. Crostacei e prodotti derivati  
Crustaceans and derivatives
3. Uova e prodotti derivati  
Eggs and derivatives
4. Pesce e prodotti derivati  
Fish and derivatives
5. Arachidi e prodotti derivati  
Peanuts and derivatives
6. Soia e prodotti derivati  
Soybeans and derivatives
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)  
Milk and derivatives (including lactose)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati  
Nuts as almonds and derivatives
9. Sedano e prodotti derivati  
Celery and derivatives
10. Senape e prodotti derivati  
Mustard and derivatives
11. Semi di sesamo e prodotti derivati  
Sesame seeds and derivatives
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come so<sub>2</sub>  
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or mg / l as so<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino  
Lupine and products based on lupine
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco  
Molluscs and derivatives on molluscs

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

All of the foods we serve are prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.

---