Per fà i galitt a l'appetitt con la tradizion meneghina - Piatti tradizionali milanesi per solleticare l'appetito - Appetizers of traditional Milanese dishes to tickle the appetite- Традиционные миланские блюда стимулирующие аппетит

- Risòtt saltaa € 16
Risotto al salto
Sautéed saffron risotto
Ризотто аль сальто

- Mondeghili € 14
Polpette di carne di vitello
Milanese meatballs
Тефтели из телятины

- Bruscitt de vitèll cont la polenta € 16
Briciole di vitello e polenta
Veal crumbs with polenta
Крошки телятины и полента

- Rann a la milanese € 16
Rane impanate disossate
Boneless breaded frogs
Мясо лягушки в панировке

- Lengua de vitèll € 14
Lingua di vitello
Veal tongue
Телячий язык

- Salamm frèsch de stòmegh d'òca faa de numm € 14
Salamella fresca di petto d'oca produzione propria
Fresh homemade goose breast salamella
Домашняя саламелла из гусиной грудки

- Erbètt rugaa con tocchelitt de pan, aj, òli e peveronin € 10
Erbette ripassate con briciole di pane, aglio, olio e peperoncino
Sautéed herbs with bread crumbs, garlic, oil and chilli pepper
Листья салата аль сальто с сухарями, альо-ольо-пеперончино

- Nervitt € 14
Insalata di nervetti
Veal nerves salad
Салат из нерветти

- Peverón infornaa
Peperoni al forno
Baked peppers
Перец запечённый в духовке

€ 10
- Cornitt - Cornitt, patati e scigolla
Cornetti, patate e cipolla
Green beans, potatoes and onion
Салат из стручковой фасоли, картофеля и лука

€ 10
- Zucchetta piàstraa
Zucchine alla piastra
Grilled courgettes
Цукини на гриле

€ 10
- Maresgiana ai fèrr
Melanzana ai ferri
Grilled aubergine
Баклажаны на гриле

€ 10
- Cervèlla a la milanese
Cervella alla milanese
Milanese style deep fried calf's brain
Телячьи мозги жареные по-милански

€ 14
- Polenta pastizzada, fung porcini e Grana Padano
Pasticcio di polenta, funghi porcini e Grana Padano
Polenta, porcini mushrooms and Grana Padano cheese
Полента, белые грибы и сыр Грана Падано

€ 14
- Gorgonzoeula dolz al cuggiaa
Gorgonzola dolce al cucchiaio
Sweet gorgonzola spoonful
Сладкая горгонзола

€ 10

Pasta frèscà - Pasta fesca - Fresh pasta – Свежая паста

- Tajadèi al ragò de vitèll € 22
Tagliatelle al ragù di vitello
Tagliatelle with veal ragù
Тальятелле с рагу из телятины

- Pappardèi al ragò bianch de faraòna € 22
Pappardelle al ragù bianco di faraona
Pappardelle pasta with guinea fowl white ragù
Паппарделле с рагу из цесарки

- Ravioeu de past spess cont i sparg € 20
Ravioli di pasta spessa con asparagi
Poached asparagus ravioli
Равиоли со спаржей

- Ravioeu de zùcca e amarètt € 20
Ravioli di zucca e amaretto
Pumpkin and amaretto ravioli
Тыквенные равиоли с амаретто

- Tortèi luganega e taleggio € 20
Tortelli salsiccia e taleggio
Sausage ravioli
Тортелли с сальсичьей и сыром таледжио

Risòtt - Risotto - Ризотто

- Risòtt giald a la milanesa € 18
Risotto allo zafferano
Saffron risotto
Ризотто с шафраном

- Risòtt al Gorgonzoeula € 18
Risotto al Gorgonzola
Gorgonzola cheese risotto
Ризотто с горгонзолой

- Risott cont i fong porcini € 22
Risotto ai funghi porcini
Porcini mushrooms risotto
Ризотто с белыми грибами

Piatt de rinforz - Secondi - Second courses - Основные блюда

- Vitèll tonnè € 24
Vitello tonnato
Veal tuna
Вителло тоннато

- Pollaster pressaa al quadrèll € 26
Galletto disossato al mattone
Brick boneless chicken
Цыпленок без костей под кирпичом

- Quaj rosolaa € 26
Quaglie rosolate
Brown quails
Перепёлка запечённая

- Ganassin de manz al grass de ròst € 28
Guancia di manzo al fondo bruno
Beef cheek with brown background
Томлённые в винном соусе говяжьи щёчки

- Triada de filètt de manz al tavolo con tutt quèll che te pia € 28
Tartare di filetto di manzo al tavolo con ingredienti a piacere
Beef fillet tartare made table side to your liking
Тартар из говяжьего филе с гарниром на выбор

- Carpaccio de filètt de vitellòna cont rochètta e grana € 28
Carpaccio di filetto di vitellona con rucola e grana
Carpaccio rocket and parmesan
Карпаччо из филе телятины с рукколой и сыром грана

- Granin de vitèll a la midolla
Granelli di Vitello al midollo
Veal marrow Grains
Ломтики телятины на костном мозгу

€ 28
- Fettin de filètt de vitèllon
Paillard di filetto di vitellone
Veal fillet paillard
Пайярд из телячьего филе

€ 34
- Fasanèlla al latt coni fong sècch
Fagianella al latte con i funghi porcini
Milk pheasant with porcini mushrooms
Фазан на молоке с белыми грибами

€ 34
- Òss Bus de vitèll cont el risòtt a la milanese
Osso buco di vitello con risotto alla milanese
Sliced veal shank with his marrow bone and milanese risotto
Оссобука из телятины с ризотто по-милански

€ 38
- Cotelètta de vitèll schisciaa con l'òss a la milanese
Cotoletta di vitello battuta con osso alla milanese
Milanese flattened cutlet
Отбивная с костью из телятины по-милански

€ 38
- Cotelètta de vitèll bela spèssa a la milanese
Cotoletta di vitello taglio spesso con osso alla milanese
Thick cut bone-in veal cutlet Milanese style
Сочная отбивная с костью из телятины по-милански

€ 38

Piatt de mezz.- contorni – sides - гарниры

- Bieda de costa òli e limon € 10
Bietola di costa olio e limone
Garden cress/chard oil and lemon
Салат мангольд с заправкой из оливкового масла и лимона

- Spargi buii in d'on zicch € 12
Asparagi appena scottati
Freshly water seared asparagus
Спаржа вареная

- Coeur de articiòcch al vapor € 12
Cuore di Carciofo al vapore
Steamed artichoke heart oil and lemon
Сердце артишока на пару

- Rochètta e tomatìs piscinin € 8
Insalata rucola e pomodorini
Rocket salad and sweet small tomatoes
Салат из рукколы и помидоров

- Pòmm de tèrra fritt € 10
Patate fritte
French fries
Картофель жареный

- Patati rosolaa cont timm e rosmarin € 10
Patate rosolate al timo e rosmarino
Potatoes Brownd with thyme and rosemary
Запечённый картофель с тимьяном и розмарином

- Pòmm de tèrra schisciaa € 10
Purè di patate
Mashed potatoes
Картофельное пюре

- Polenta comodada cont el Grana Padano € 10
Polenta concia con Grana Padano
Polenta tanning with Grana Padano cheese
Полента кончия с сыром Грана Падано

Bombòn - Dolci - Dessert – Десерты

- Tortèi de pòm
Frittelle di mele
Apple fritters
Яблочные пончики € 12

- Crostata de Crèmm e pignoèu
Crostata di crema e pinoli
Cream and pine nut tart
Кремовый пирог с кедровыми орехами € 12

- Frollin dal coeur de giandoja e noscioeula
Frollino dal cuore di gianduia e nocciola
Biscuit with a heart of gianduia and hazelnut
Песочное печенье с кремом джандуии и орехами € 12

- Meneghina de panatton al gran marnier cont el gelato
Meneghina di panettone al gran marnier con gelato
Milanese Grand Marnier panettone with ice cream
Менегина из панеттоне с гран-марнье и мороженым € 12

- Tiramisù al tavol
Tiramisù
Тирамису € 12

- Crèmm de Mascarpone de panatton
Crema di mascarpone di panettone
Panettone mascarpone cream
Панеттоне с кремом маскарпоне € 10

- Fruttada del bosch
 - Macedonia di frutti di bosco
 - Berries salad
 - Ягодный салат мачедония

€ 12
- Gelato Terron al pistacch
 - Gelato al pistacchio
 - Pistachio ice cream
 - Фисташковое мороженое

€ 10
- Gelato alla vanilia e marena
 - Gelato alla vaniglia e amarena
 - Vanilla and black cherry ice cream
 - Ванильное мороженое с черной вишней

€10
- Sorbètt al mandarin
 - Sorbetto al mandarino
 - Mandarin sorbet
 - Мандариновый сорбет

€ 10
- Sorbett al limon
 - Sorbetto al limone
 - Lemon sorbet
 - Лимонный сорбет

€10
- Negaà al caffè
 - Affogato al caffè
 - Ice cream drowned in coffee
 - Кофейный аффогато

€ 10

Vin dolz al biccer - Vini da dessert al bicchiere - Dessert wine by glass – Десертное вино бокал

- Donnafugata “Ben Rye” Passito di Pantelleria 2021 € 18
- Isole e Olena “Vin Santo del Chianti” 2010 € 18
- Sautern Riusec € 20
- Bartoli, Marsala Vergine Riserva Sup. 1988 € 40

Vin de dedree de l’arèna al biccer - Vino al bicchiere di cantine non milanesi –

Wine by the glass from non-Milanese wineries – Вина не миланских виноделен бокал

Bollicine - Игристые

- Bellavista, “Teatro alla Scala” Brut 2019 € 18
- Ruinart, “Rosé” Brut € 35
- Dom Pérignon, Brut 2013 € 80

Vini Bianchi – Белые

- Ca’ Del Bosco, Curtefranca Chardonnay 2014 Magnum € 12
- Rimapere, Sauvignon Blanc 2022 € 12

Vini Rossi - Красные

- Rainoldi, Grumello Valtellina Superiore 2021 € 15
- Le Ragose, Amarone Classico Riserva 2012 € 20
- Domaine Fourrier, Bourgogne Rouge 2021 € 25
- Antinori, Tignanello 2021 € 35

Vin meneghin de la cà ciar/ross/buscent al biccer Vino milanese della casa bianco/rosso/frizzante al bicchiere Glass of white/red/sparkling house wine from Milano Миланское домашнее белое/красное/игристое вино, бокал	€ 5
Vin del post ciar/ross/buscent 0,5 l Fiaschetto di vino della casa bianco/rosso/frizzante 0,5 l Flask of house white/red/sparkling house wine from Milano 0,5 l Разливное домашнее вино белое/красное/игристое 0,5 л	€ 9
Acqua meneghin schietta 0,5 l Acqua naturale, microfiltrata potabile trattata Still water Вода, негазированная микро фильтрованная 0,5 л	€ 2
Acqua meneghin moss 0,5 l Acqua gasata, microfiltrata potabile trattata e gassata Sparkling water Вода, газированная микро фильтрованная 0,5 л	€ 2
Caffè Кофе	€ 2
Servizio Обслуживание	€ 4

Per i vin in boteglia domandà al l'ost
 Per i vini da dessert in bottiglia chiedete la carta dei vini al sommelier
 For bottled dessert wines, ask the sommelier for the wine list
 По вашей просьбе сомелье предоставит полную карту десертных вин в бутылках

НАШ ХЛЕБ

изготовлен вручную из муки и семян шести древних и не модифицированных зерновых культур: мягкой пшеницы, ржи, овса, ячменя, сои, кукурузы

НАШЕ МАСЛО

Органическое оливковое масло extra virgin сорта Ночеллара дэл Беличе

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Домашнего производства

УВАЖАЕМЫЕ КЛИЕНТЫ, СООБЩАЕМ ВАМ, ЧТО ПРОДУКТЫ В НАШЕМ МЕНЮ МОГУТ СОДЕРЖАТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА, КОТОРЫЕ МОГУТ ВЫЗЫВАТЬ ПИЩЕВУЮ АЛЛЕРГИЮ ИЛИ НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ. НЕКОТОРЫЕ ИЗ НИХ МОГУТ БЫТЬ ЗАМОРОЖЕНЫ.

-ПРИЛОЖЕНИЕ II К РЕГ. (ЕС) 1169/2011

1. Зерновые, содержащие глютен, а именно: пшеница, рожь, ячмень, овес, полба, камут или их гибридные штаммы и продукты их переработки, за исключением:
 - а) сиропы глюкозы на основе пшеницы, включая декстрозу;
 - б) мальтодекстрины на основе пшеницы;
 - в) глюкозные сиропы на основе ячменя;
 - г) крупы, используемые для производства спиртовых дистиллятов, в том числе этилового спирта сельскохозяйственного производства.
2. Ракообразные и продукты из ракообразных.
3. Яйца и яичные продукты.
4. Рыба и рыбная продукция, кроме:
 - а) рыбного желатина, используемого в качестве основы для витаминов или каротиноидов;
 - б) желатина или рыбного клея, используемого в качестве осветлителя пива и вина.
5. Арахис и продукты из арахиса.
6. Соя и соевые продукты, кроме:
 - а) рафинированного соевого масла и жира;
 - б) натуральных смешанных Токоферолов (E306), натурального D-альфа-Токоферола, натурального D-альфа-Токоферола ацетата, натурального D-альфа-Токоферола сукцината на соевой основе;
 - в) растительного масла, полученного из фитостеролов и эстеров фитостерола на соевой основе;
 - г) эстеры растительного станола, произведенные из стеролов растительного масла на соевой основе.
7. Молоко и продукты на его основе (включая лактозу), кроме:
 - а) сыворотки, используемой для изготовления алкогольных дистиллятов, в том числе этилового спирта сельскохозяйственного производства;
 - б) лактитол.
8. Орехи, а именно: миндаль, фундук, грецкие орехи, кешью, пекан, бразильский орех, фисташки, орехи макадамия или Квинслэндский орех и продукты из них, за исключением орехов, используемых для производства алкогольных дистиллятов, в том числе этилового спирта сельскохозяйственного производства.
9. Сельдерей и продукты на его основе.
10. Горчица и горчичные продукты.
11. Семена кунжута и продукты из семян кунжута.
12. Диоксид серы и сульфиты в концентрациях, превышающих 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на общий диоксид серы, рассчитанный для продуктов, предлагаемых готовыми к употреблению или воспроизведенных в соответствии с инструкциями производителей.
13. Люпин и люпиновые продукты.
14. Моллюски и продукты из моллюсков.
15. Чтобы гарантировать наилучшее качество и свежесть продуктов питания в процессе их сохранения и обработки, все продукты, следующие за N 15 подвергаются заморозке.

МЕНЮ ЛАДЗАТИ

Аллергены выделены

- Ризотто аль сальто 12-9-7-15
- Тефтели 9-7-3-1-15
- Лягушки жареные 3-1-7-15
- Брушит говядина с полентой 9-7-12-15
- Нерветти с овощами 12
- Телячьи мозги по-милански 7-15
- Горгонзола 7
- Домашняя саламелла из гусиной грудки 12
- Перец запечённый
- Стручковая фасоль и картофель
- Цукини на гриле
- Баклажаны на гриле
- Полента, белые грибы, грана падано 7-9
- Ризотто с горгонзолой 7-9-12-15
- Ризотто с шафраном 7-9-12-15
- Ризотто с белыми грибами 7-9-12-15
- Тальйолини с рагу из телятины 1-15-7
- Папарделле с рагу из индейки 1-7-15
- Равиоли со спаржей 1-3-7-9-15
- Равиоли с тыквой и амаретто 1-7-15
- Равиоли со стракино и цикорино 1-7-15
- Тортелли с сальсичьей и таледжио 1-7-15
- Пайярд из телячьего филе 24 7-1-15
- Оссобуко из телятины с ризотто по-милански 1-12-9-7-15
- Тартар из говядины
- Телячий язык с зелёным соусом 9-3-4-12
- Вителло тоннато 9-12-3-4
- Отбивная 1-3-15
- Ципленок под кирпичом 15
- Карпаччо из филе телятины с руколой и сыром грана
- Томлённые в винном соусе говяжьи щёчки
- Фазан на молоке с белыми грибами
- Сочная отбивная из телятины 1-3-15
- Перепёлка, запечённая с картофелем 1-6-15
- Картофельное пюре 7-15
- Сердце артишока на пару
- Зелень оливковое масло и лимон
- Зелень чеснок оливковое масло и перец чили 1
- Спаржа
- Салат рукола и помидоры
- Картофель жареный 1-15
- Картофель, запечённый с тимьяном и розмарином 1-15
- Полента кончия с грана падано 7-9
- Менегина из панеттоне с Гран-марнье и мороженым 3-7-15
- Ванильное мороженое с вишней 3-7-15
- Кремовый пирог с кедровыми орехами 1-3-7-8
- Печенье джандуйя 1-3-7-8
- Яблочные пончики 1-3-7
- Ягодный салат мачедония
- Тирамису 1-3-7
- Фисташковое мороженое 3-7-8-15
- Лимонный сорбет
- Мандариновый сорбет 15
- Кофейный аффогато 15