

# TUTTO BENE, GRAZIE.

— BISTRÒ MILANO —

## CONDIVIDENDO.... - SHARING....

<b>Pane tostato, pomodoro crudo e basilico fresco (3pz.)</b> <i>Toasted bread, raw tomatoes and fresh basil (3 pz.)</i>	€ 5,50
<b>Frittatina di patate dolci e spinaci*, mascarpone e nocciole</b> <i>Sweet potatoes and spinach* omelette with mascarpone cheese and hazelnuts</i>	€ 7,00
<b>Alici marinate, remoulade di sedano rapa, olio, prezzemolo su pane tostato (3pz.)</b> <i>Toasted bread, marinated anchovies, celeriac remoulade, oil and parsley (3 pz.)</i>	€ 8,00
<b>Falafel di verdure con yogurt greco (3 pz.)</b> <i>Vegetable Falafel with Greek yogurt (3 pz.)</i>	€ 6,50
<b>Polpo* alla piastra, crema di fave* e chips di patate viola</b> <i>Grilled Octopus*, broad bean* cream and purple potatoes chips</i>	€ 12,00
<b>Patate croccanti* con salsa brava e yogurt</b> <i>Crispy potatoes* with brava sauce e yogurt</i>	€ 7,00
<b>Hummus di patate dolci, semi di girasole e nocciole</b> <i>Sweet potatoes hummus, sunflower seeds and hazelnuts</i>	€ 7,00
<b>Melanzane al vapore, pesto di pomodori secchi e basilico fresco</b> <i>Steamed aubergines, dried tomato pesto and fresh basil</i>	€ 7,00
<b>Frittelle di gamberi*, crema di carote viola e scorzetta di lime (3 pz.)</b> <i>Shrimp* meatball with purple carrots cream and lime zest (3 pz.)</i>	€ 9,00
<b>Cacciatorino Cremonese 100% Italiano DOP</b> <i>100% Italian Salami DOP</i>	€ 5,50
<b>Formaggella regionale nostrana</b> <i>Local Italian cheese</i>	€ 5,50
<b>Giardiniera di verdure "home made"</b> <i>"Home made" pickled vegetables</i>	€ 4,00
<b>Olive verdi "big" marinate</b> <i>Marinated green olives</i>	€ 3,00
<b>Pane Carasau tostato con olio E.V.O. e sale</b> <i>Toasted Carasau bread with oil and salt</i>	€ 2,00
<b>Selezione Mediterranea (porzione per 1 persona)</b> <i>Mediterranean Selection (portion for 1 person)</i> (Cacciatorino Italiano 100% DOP, Formaggella regionale nostrana, Giardiniera di verdure "home made", Olive verdi "big" marinate, Pane Carasau tostato con olio E.V.O. e sale)	€ 9,00
<b>Selezione Vegetariana (porzione per 1 persona)</b> <i>Vegetarian Selection (portion for 1 person)</i> (Crema e bastoncini di verdure, Falafel vegetariano con yogurt, Giardiniera di verdure "home made", Olive verdi "big" marinate, Pane Carasau tostato con olio E.V.O. e sale)	€ 8,50

# TUTTO BENE, GRAZIE.

————— BISTRÒ MILANO —————

## PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

Tagliatelle di pasta fresca con ragù di manzo al coltello € 15,00  
*Tagliatelle with knife-cut beef ragout*

Ravioli\* di pasta fresca ripieni di polenta e Montaggio DOP, crema di mandorle, spinaci in foglia e semi di girasole € 16,00  
*Ravioli\* stuffed with polenta and Montrasio cheese, almond cream, spinach and sunflower seeds*

Risotto alla crema di fave\*, mascarpone, nocciole salate e scorzetta di lime € 15,00  
*Risotto with broad bean\* cream, mascarpone cheese, salted hazelnuts and lime zest*

## SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Costoletta di vitello, panatura ai semi misti, con insalata di patate e cavolfiori € 24,00  
*Veal cutlet, mixed seed breading, with potatoes and cauliflower salad*

Trancio di salmone allo zafferano e semi di lino, scarola brasata e chips di patate viola € 21,00  
*Salmon with saffron and flax seeds, braised escarole and purple potatoes chips*

Insalatina di barbabietole al forno, cavolfiori al vapore, songino, semi di girasole, aceto balsamico e mascarpone € 15,00  
*Baked beetroot salad, steamed cauliflower, songino, sunflower seeds, balsamic vinegar and mascarpone cheese*

## BURGER GOURMET - GOURMET BURGER

Serviti con chips di patate abruzzesi - Served with "home made" chips

OCTOPUS BURGER € 17,00

bun al carbone vegetale, polpo\* piastrato, songino, scarola brasata, mascarpone, mosto d'uva cotto  
*Black bun, grilled octopus\*, songino salad, braised escarole, mascarpone cheese, cooked grape must*

CHICKEN FLAKES BURGER € 15,50

bun ai semi di zucca, burger di pollo\* croccante con fiocchi di mais, misticanza, salsa Caesar, pomodoro ramato, Brie  
*Pumpkin seed bun, chicken flakes burger, mixed salad, Caesar sauce, tomatoe, Brie*

L'IRISH € 16,50

bun rustico, burger di Black Angus Irlandese\* 200 gr., misticanza, bacon, pomodoro ramato, cheddar, salsa coleslaw  
*Rustic bun, 200 gr. Black Angus burger\*, mixed salad, bacon, tomatoe, cheddar, coleslaw*

IL VEGETARIANO € 15,00

bun alla curcuma, burger di verdure\*, songino, pomodoro, Brie e salsa alle mandorle  
*Curcuma bun, vegetable burger\*, rocket salad, tomatoe, Brie, almond cream.*

# TUTTO BENE, GRAZIE.

— BISTRÒ MILANO —

## **TORTE E DOLCI - DESSERT**

New York Cheese cake dello chef <i>Home made New York Cheese Cake</i>	€ 6,00
Macedonia di frutta di stagione <i>Fresh Fruit salad</i>	€ 5,00
Crostata integrale con confettura di sambuco e lampone <i>Tart with edelberry and raspberry jam</i>	€ 5,00
Tiramisù "TBG home made"	€ 6,00
Brownie dello chef servito con panna e cacao <i>Home made Brownie served with cream and cocoa</i>	€ 4,00
Mini Muffin (red velvet, cioccolato, classico) <i>Muffin (red velvet, chocolate, classic)</i>	€ 3,00
Cannoncino con crema pasticciera e granella di pistacchio <i>Small cannoli with custard and chopped pistachios</i>	€ 3,00
Cestino di frolla con cioccolato bianco o crema di pistacchio <i>Small pastry basket with white chocolate cream or pistachio cream</i>	€ 3,00

## **... PER ACCOMPAGNARLI - ... TO DRINK WITH**

Visciola - Terracuda	€ 5,00
Hierbas Mari Mayans - Ibiza	€ 6,00
Vermouth Carpano - Antica Formula	€ 6,00

# TUTTO BENE, GRAZIE.

BISTRÒ MILANO

## ELENCO ALLERGENI

### SHARING - CONDIVIDENDO

Pane tostato, pomodoro crudo e basilico: 4  
Frittatina patate e spinaci, mascarpone e nocciole: 3 - 5 - 9  
Alici marinate, remoulade di sedano rapa su pane tostato: 1 - 4  
Falafel di verdure con yogurt greco: 3  
Polpo piastrato, crema di fave e chips di patate viola: 2  
Patate croccanti con salsa brava e yogurt: 3  
Hummus di patate dolci, semi di girasole e nocciole: 5  
Melanzane al vapore, pesto di pomodori secchi e basilico  
Frittelle di gamberi, crema di carote viola e scorzetta di lime: 4 - 6  
Cacciatore Cremonese 100% italiano DOP  
Formaggella regionale nostrana: 3  
Girardiniera di verdure home made: 14  
Olive marinate  
Panre Carasau tostato: 4

### FIRST DISHES - PRIMI PIATTI

Tagliatelle di pasta fresca con ragù di manzo al coltello: 4 - 14  
Ravioli di pasta fresca ripieni con polenta e Montrasio: 3 - 4 - 5  
Risotto alla crema di fave, mascarpone, nocciole e scorza di lime: 3 - 5

### MAIN COURSES - SECONDI PIATTI

Costoletta di vitella ai semi misti, con insalata di patate e cavolfiori: 4 - 9  
Trancio di salmone zafferano e semi di lino, scarola e chips di patate: 1  
Insalatina di barbabietole e cavolfiori, songino, mascarpone: 3

### BURGER GOURMET

Octopus Burger: 2 - 3 - 4  
Chicken Flakes Burger: 1 - 3 - 4 - 9  
L'Irish Burger: 3 - 4 - 9  
Il Vegetariano: 3 - 4 - 5

### DESSERT

New York Cheese Cake: 3 - 4 - 9  
Crostata integrale sambuco e lampone: 4  
Tiramisù home made: 3 - 4 - 9  
Brownie dello chef: 3 - 5  
Cannoncini - Cannolo - Crostatine: 3 - 4 - 5 - 9  
Mini muffin: 3 - 4 - 9

