



rosso brera

TRATTORIA MENEGHINA

MG

MILANO RESTAURANT GROUP

ANTIPASTI / APPETIZERS

PANE SCIAPO CON SALSICCIA CRUDA ⁽¹⁾ TOASTED BREAD WITH RAW SAUSAGE	13
BACCALÀ* MANTECATO ^(4,7) CHIPS DI RISO VENERE E SALSA ALLE OLIVE CREAMED COD*, VENERE RICE CHIPS AND OLIVE SAUCE	19
TARTARE DI MANZO ^(3,4,10,12) CONDITA CON ACCIUGHE, SENAPE, CAPPERI E CIPOLLA IN AGRODOLCE BEEF TARTARE SEASONED WITH ANCHOVIES, MUSTARD, CAPERS, SWEET AND SOUR ONION	20
UOVO MORBIDO ^(3,7) SU FONDUTA DI GRANA VERDURE DI STAGIONE E CHIPS DI TOPINAMBUR SOFT EGG ON ON PARMESAN FONDUE, SEASONAL VEGETABLES AND JERUSALEM ARTICHOKE CHIPS	18
TAGLIERE ^(7,10) SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOMBARDI CON MOSTARDA FATTA IN CASA COLD MEAT AND CHEESE WITH HOMEMADE MUSTARD	25
POLENTA FRITTA ^(7,8) CON MOUSSE DI ZOLA, GUANCIALE CROCCANTE E NOCCIOLE TOSTATE FRIED POLENTA WITH GORGONZOLA MOUSSE, CRISPY BACON AND TOASTED HAZELNUTS	16
CREMA DI SEDANO RAPA* ^(1,7,9) CON OLIO AL FINOCCHIETTO E CROSTINI AL TIMO CREAM OF CELERIAC*, FENNEL OIL AND THYME CROUTONS	14
PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA ⁽⁷⁾ RAW HAM AND BURRATA	19
FLAN DI ZUCCA ^(3,7,8) FONDUTA DI PECORINO, E MANDORLE TOSTATE PUMPKIN FLAN WITH PECORINO CHEESE FONDUE AND TOASTED ALMONDS	15

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

PICI* FRESCHI ALLA CARBONARA ^(1,3,6,7,10) FRESH PICI* CARBONARA-STYLE	19
LASAGNE DI CINGHIALE ^(1,3,6,7,9,10) WILD BOAR LASAGNE	18
TORTELLI* ALLA ZUCCA ^(1,3,6,7,11) SALSA ALLA SALVIA E CASTAGNE PUMPKIN TORTELLI* WITH SAGE AND CHESTNUT SAUCE	19
SCRIGNI* ^(1,2,3,4,6,7,10) RIPIENI DI SCAMPI* CON BURRO AL TIMO E UOVA DI SALMONE PASTA BOXES FILLED WITH SCAMPI*, THYME BUTTER AND SALMON ROE	24
TAGLIATELLE* FRESCHE ALL'UOVO ^(1,3,6,10) CON SALSA DI PORRI, OLIO AL ROSMARINO E SALSICCIA FRESH EGG TAGLIATELLE* WITH LEEK SAUCE, ROSEMARY OIL AND SAUSAGE	18

INSALATE / SALAD

INSALATA GRECA ⁽⁷⁾ GREEK SALAD	16	CAPRESE ⁽⁷⁾ CAPRESE SALAD	16
---	----	--	----

LA TRADIZIONE / TRADITIONAL DISHES

OSS BÜS IN GREMULADA (7,9,12) OSSOBUCO * DI VITELLO ACCOMPAGNATO CON RISOTTO ALLA MILANESE SLICED VEAL SHANK* WITH SAFFRON RISOTTO	36
RISOTT GIALD (7,9,12) RISO CARNAROLI ALLA MILANESE RISOTTO CARNAROLI WITH SAFFRON, CHEESE AND BUTTER	18
CUSTULÈTA DE VITÈLL* (1,3,5,6,10) COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE PANATA E FRITTA BREADED AND FRIED CUTLET VEAL*	35

SECONDI / MAIN COURSES

TARTARE DI MANZO (3,4,10,12) CONDITA CON ACCIUGHE, SENAPE, CAPPERI E CIPOLLA IN AGRODOLCE BEEF TARTARE SEASONED WITH ANCHOVIES, MUSTARD, CAPERS, SWEET AND SOUR ONION	25
POLPETTE AL SUGO* (3,7) MEATBALLS* WITH TOMATO SAUCE	19
VITELLO TONNATO* (3,4,10) COTTO A BASSA TEMPERATURA VEAL WITH TUNA SAUCE*COOKED AT LOW TEMPERATURE	23
FILETTO DI SALMONE* SCOTTATO (4,7) SU CREMA DI CAVOLFIGLIORE E CICORIA SALTATA SEARED SALMON FILLET* ON CREAMED CAULIFLOWER AND SAUTÉED CHICORY	26
TAGLIATA DI MANZO (1,3,6,7,9,10) AL PEPE VERDE SLICED BEEF WITH GREEN PEPPER	33
GUANCIA* DI MANZO BRASATA (1,6,7,9,10,12) POLENTA E MELOGRANO BRAISED BEEF CHEEK*, POLENTA AND POMEGRANATE	29
GALLETTO* MARINATO (3,10) AL FORNO ACCOMPAGNATO DA SALSA AIOLI MARINATED BAKED CHICKEN ACCOMPANIED WITH AIOLI SAUCE	26

CONTORNI / SIDES

PATATE NOVELLE ARROSTO (7) BAKED POTATOES	8	SPINACI* (7) SPINACH *	8
CAVOLO NERO SALTATO CON AGLIO E PEPERONCINO BLACK CABBAGE SAUTÉED WITH GARLIC AND CHILI PEPPER	8	FINOCCHI GRATINATI (1,7) GRATINATED FENNEL	9

LA BUCA L'É MINGA STRACA SE LA SA NÒ DE VACA / CHEESE

TAGLIERE DI FORMAGGI CON MOSTARDA (7,10) CHEESE PLATTER WITH MUSTARD	23
--	----

BEVANDE / DRINKS

ACQUA	WATER	4
BIBITE	SOFT DRINKS	6
BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 4 LUPPOLI ORIGINALE		
Bottiglia 33 cl	BOTTLE	6

DESSERT

TIRAMISU (1,3,7,8)	10
HOME MADE TIRAMISU	
SOUFFLE* AL CIOCCOLATO (1,3,6,7,8,10)	10
CHOCOLATE* SOUFFLE	
SORBETTO AL LAMPONE O AI MIRTILLI (1,3,6,7,8)	9
RASPBERRY OR BLUEBERRY SORBET	
SBRISOLONA (1,3,7,8)	8
SBRISOLONA CAKE	
COPPA MASCARPONE E FRAGOLE* (1,3,6,7,8)	10
MASCARPONE AND STRAWBERRY CUP*	
CANTUCCI E VIN SANTO (1,8)	12
CANTUCCI BISCUITS WITH VIN SANTO WINE	
ANANAS FRESCO	8
FRESH PINEAPPLE	
TORTA DI MELE E CANNELLA CON SALSA ALLA VANIGLIA (1,3,6,7,10)	10
APPLE AND CINNAMON PIE WITH VANILLA SAUCE	

COPERTO / COVER CHARGE	3,5
------------------------	-----

* produzione propria abbattuta per sicurezza alimentare / prodotto abbattuto all'origine / own production slaughtered for food safety / product slaughtered at source

I prodotti ittici somministrati i crudi vengono abbattuti per sicurezza alimentare come previsto il regolamento CE 853 del 2004 / The fish products administered raw are slaughtered for food safety as required by EC regulation 853 of 2004

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Substances or products causing allergies or intolerances (Annex II of EU Reg. No. 1169/2011)

1. Cereals containing gluten and derivative products (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
2. Shellfish and shellfish products
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soy and soy products
7. Milk and milk-based products
8. Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
9. Celery and celery products
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame seed products
12. Sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg
13. Lupins and lupin-based products
14. Shellfish and shellfish products