



CONIGLIO BIANCO

MOLTO PIÙ CHE CUCINA MILANESE

L' *origine di tutto sono le
materie prime selezionate di
altissima qualità ed i piatti
sono realizzati con semplicità e rigore
interpretando la tradizione.*

*The selected High-Quality raw materials
are the origin of everything and the dishes
are made with simplicity and rigor in
interpreting the tradition.*

ANTIPASTI STARTER



- Mondeghili Polpette Milanesi.** **9**
Meatballs Milanese Style.
- Insalatina Tonicante di Stagione, Noci, Pere con Aceto Balsamico e scaglie di Parmigiano.** **9**
Seasonal salad, walnuts, pears with balsamic vinegar and Parmesan cheese.
- Coda di Bue con Finocchi croccanti e Arance.** **13**
Oxtail with crunchy Fennel and Oranges.
- "L'antipasto all'Italiana" - Le nostre specialità sott'olio, salumi, acciughe, burro, insalata russa, Mondeghili, formaggio e pane caldo (min. 2 persone).** **14 / cad.**
A Selection Hors d'Ouvre Italian style (minimum for two persons).
- Terrina di Coniglio con Tartufo nero con i suoi Fegatini in Paté, marmellata di Cipolle rosse e Pan Brioche maison.** **15**
Rabbit with Black Truffle, Liver Paté, Red Onion Jam and Pan Brioche.
- Battuta Piemontese con Uovo in camicia nel suo nido e Senape antica.** **15**
Tartare Piemontese beaten with poached egg in its nest and Ancient mustard.
- Uovo intero, panato e dorato (dal cuore morbido) su fonduta di Cacio e gocce di Balsamico.** **14**
Whole egg, breaded and browned (soft-hearted) on Cheese fondue with Balsamic drops.
- Moscardini stufati su crema di Broccoli e Olive Taggiasche.** **14**
Eledones stewed with cream of Broccoli and olives.
- Tartare di Tonno con Guacamole e Brunoise di Fragole.** **15**
Tartare of Tuna Fish with Guacamole and Strawberry Brunoise.



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES



Gnocchetti di Patate fatti in casa, Pomodoro e Basilico. **13**
Homemade potato dumplings, tomato and Basil.

Riso al Salto. **13**
Saffron rice crispy jump.

Tagliatelle al Ragù Bianco di Coniglio. **14**
Tagliatelle pasta with ragout of White rabbit.

Risotto alla Milanese con Pistilli di Zafferano. **15**
A Typical Milanese Risotto, flavored and colored with Saffron.

Pappardelle al Ragù di Anatra. **14**
Pappardelle pasta with Duck ragout.

Ravioli di Brasato con Fonduta di Casera al Tartufo. **16**
Ravioli stuffed with braised meat with Casera cheese fondue flavored with Truffle.

Padellata ai Sette Decimi del Globo (Troccoli allo Scoglio). **22**
Troccoli pasta with Seafood.

Paste senza Glutine disponibili e dedicati come variante per Celiaci.
Gluten Free Pasta available and dedicated (as a variant) for Celiac.



SECONDI PIATTI SECOND COURSES



- Stinco di Maiale al forno con la sua salsa.** **20**
Baked Pork shank with its sauce.
- Coniglio al vino bianco, Pinoli e Olive servito nel Coccio.** **22**
Rabbit with white wine, Pinoli and Olives served in the crock.
- Ossobuco alla Milanese con Risotto allo Zafferano.** **24**
Morrowbone (a portion of Beef rear Shank) Milanese style with Typical Milanese Risotto.
- Cotoletta alla Milanese di Vitello (L'Originale) fritta in Burro Chiarificato.** **28**
Traditional milanese breaded cutlet.
- Rostin Negaà (Arrostino Annegato) con Purea di Patate all'Olio.** **23**
Typical Milanese veal steak with Potato Puree in Oil.
- Secreto Iberico glassato al Miele, Patate, Castagne e Prugne.** **22**
Iberian pork glazed with honey, potatoes, chestnuts and prunes.
- Filetto di Branzino in crosta di Patate su letto di Spinacino.** **22**
Sea bass fillet in a potato crust on spinaches.
- Rombo Chiodato in Guazzetto di Zafferano e Menta** **23**
Turbot with Saffron and Mint
- Bocconcini di Baccalà in tempura con riduzione di Soia.** **23**
Cod in tempura with Soy souce.

