



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.** € 9'00
Meatballs Milanese Style.
- Insalatina Tonicante di Stagione, Noci, Pere con Aceto Balsamico e scaglie di Parmigiano.** € 9'00
Toning of Season salad, walnuts, pears with balsamic vinegar and Parmesan shavings.
- Cotechino Nostrano con Lenticchie morbide e croccanti.** € 12'00
Cotechino Nostrano on soft and crispy Lentils.
- "L'antipasto all'Italiana"** € 14'00 / cad.
Le nostre specialità sott'olio, salumi, acciughe, burro, insalata russa, Mondeghili, formaggio e pane caldo (min. 2 pers.).
A Selection Hors d'Ouvre Italian style (minimum for two persons).
- Battuta Piemontese con un filo di olio e limone nella cialda di Parmigiano Con Zucchine Marinate.** € 14'00
(Tartare) Piemontese beaten with a little olive oil and Zucchini Marinated.
- Paleta de Jamon Iberico de Bellota Pata Negra servito con la nostra giardiniera in agrodolce.** € 14'00
Paleta de Jamon Iberico de Bellota Pata Negra served with our sweet and sour pickles.
- Tortino di Carciofo, con la sua salsa.** € 13'00
Artichoke pie, with over crisp with his sauce.
- Uovo intero, panato e dorato (dal cuore morbido) su fonduta di Cacio e gocce di balsamico.** € 12'00
Whole Egg, breaded and golden (soft-hearted) on Cheese fondue and balsamic drops.
- Polpo spadellato con chicchi di patate, olive taggiasche, favette verdi, pancetta croccante, cipolle in carpione.** € 15'00
Sautéed octopus with potato beads, olives, green beans, crispy bacon and marinated onions.
- Filetti di Sarde affumicate su terra di pane al vino, gelatina di pomodoro e Gelée di olio.** € 15'00
Fillet of smoked sardines on the tablemat wine bread, tomato jelly and jelly oil.
- Tartare di Tonno e Avocado all'olio e lime.** € 15'00
Tartare of Tuna Fish and Avocado with olive oil and lime.



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES



Spaghettoni di Benedetto Cavalieri al Pomodoro Pelato a mano e Basilico. (Attesa 15 min.) € 12'00

Spaghettoni Benedetto Cavalieri Tomato Peeled by hand and Basil. (Wait 15 min.)

Riso al Salto. € 12'00

Saffron rice crispy jump.

Tagliatelle al Ragù Bianco di Coniglio. € 13'00

Tagliatelle with ragout of White rabbit.

Risotto alla Milanese con Pistilli di Zafferano. € 13'00

A Typical Milanese Risotto, flavored and colored with Saffron.

Pappardelle di casa al Ragù di Anatra muta. € 14'00

Tagliatelle made home with Duck ragout.

Ravioli di Carbonara, Zabaione salato e briciole di Guanciale. € 14'00

Carbonara Ravioli, eggnog and savory crumbs of jowl bacon.

Ravioli di Brasato ,Burro d'Alpeggio, tartufo nero. € 15'00

Ravioli with braised beef, alpine butter, black truffle.

Linguine Grezze "Cavalier Giuseppe Cocco" con Cozze, salsa di prezzemolo, origano fresco e pane abbrustolito. € 15'00

Linguine Grezze "Cavalier Giuseppe Cocco" in Parsley sauce with Mussels, fresh Oregano and toasted bread.

Paccheri freschi con Bisque di Crostacei e Astice. € 18'00

Homemade Paccheri pasta with shellfish Bisque.

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



- "La Cotoletta Sbagliata di Milano"** € 20'00
Orecchia D'elefante di Lonza con patate fresche fritte o pomodorini.
"Wrong Cutlet of Milan "
Abalone D'elephant of loin with fried potatoes or fresh cherry tomatoes.
- Galletto Marinato agli Agrumi con verdure al forno.** € 20'00
Cockerel marinated with citrus fruits and baked vegetables.
- Coniglio in Porchetta con Bietole all'olio.** € 20'00
Roast Rabbit with Chard in olive oil.
- Ossobuco alla Milanese con Risotto allo Zafferano.** € 23'00
Morrowbone (a portion of Beef rear Shank) Milanese style with Rise.
- "L'Arrosto Annegato"** € 23'00
Il Rustin Negàa con purea di patate.
Roast bone Veal overcooked with white wine.
- L'Originale Costoletta alla Milanese di Vitello fritta in burro chiarificato.** € 27'00
Breaded Veal Cutlet Original Milanese style.
- Tagliata di Bavette di Black Angus.** € 22'00
Sliced Meat of Black Angus Bavette.
- Guanciola di Vitello Brasata, il Carciofo e Polentina di Storo a cottura lenta e prolungata.** € 20'00
Braised Chap Veal, the Artichoke and polenta of Storo to slow cooking.
- Filetto di Rombo con Topinambour morbido e croccante e limone candito.** € 22'00
Fillet of Turbot with soft and crisp artichoke and candied lemon.
- Baccalà a bassa tempertura su bisque di Crostacei, Cipolla candita, Polenta dura e Caviale Calvisius.** € 24'00
Codfish at low temperature of shellfish bisque, candied onion, hard polenta and caviar Calvisius.



BEVANDE

BEVERAGE



Vermouth	€ 6'00
Aperol Spritz	€ 7'00
Campari Spritz	€ 8'00
Campari Soda	€ 6'00
Gin Tonic	€ 8'00
Americano	€ 8'00
Acqua San Benedetto Antica Fonte della Salute 0,75	€ 3'00
Coca Cola /Zero cl.33	€ 4'00
Birra Moretti Baffo D'Oro bott.33cl.	€ 4'00
Caffè	€ 2'50
Cappuccino\Tea	€ 3'50
Amari	€ 4'00
Grappe bianche	€ 5'00
Grappa Barricata	€ 6'00
Whisky	Chiedi al personale
Rum	Chiedi al personale
Servizio, pane e coperto <i>Bread and covered service</i>	€ 3'00





In caso di intolleranze alimentari si prega di avvisare il personale affinché si possa provvedere ad esaudire ogni vostra variazione sul menù.

In case of food allergies, please notify the staff so that we can provide to fulfill your desired variation on the menu.

Paste senza Glutine sono disponibili e dedicati come variante per Celiaci.

Gluten Free Pasta are available and dedicated (as a variant) for Celiac.

Le nostre ricette sono preparate solo con prodotti freschi di stagione in assenza dei quali si procede con la lavorazione di prodotti surgelati all'origine.

Our recipes are prepared with only the freshest seasonal products in the absence of which we proceed with the processing of frozen food source.

Il menù può subire variazioni a seconda della disponibilità del mercato.

The menù is subject to change according to market availability.





Osteria al Coniglio Bianco • Alzaia Naviglio Grande, 12 - 20144 Milano
Tel. 02.58100910 • info@alconigliobianco.it • www.alconigliobianco.it