



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



- I Mondegghili Polpette Milanesi.** **9**
Meatballs Milanese Style.
- L'Insalatina Tonificante Misticanza e Spinacino con Mela verde, Aceto Balsamico e scaglie di Parmigiano.** **12**
Seasonal salad, mesclun salad, fresh spinach with green apple, balsamic vinegar and Parmesan cheese.
- "L'antipasto all'Italiana" - Le nostre verdure grigliate marinate, salumi, acciughe e burro, insalata Russa, Mondegghili, formaggio e pane caldo (minimo 2 persone).** **14 / cad.**
A Selection Hors d'Ouvre Italian style (minimum for two persons).
- La Terrina di Coniglio con Tartufo nero con i suoi Fegatini in Patè, marmellata di Cipolle rosse e Pan Brioche maison.** **15**
Rabbit with Black Truffle, Liver Paté, Red Onion Jam and Pan Brioche.
- Il Manzo all'inglese con insalata di verdure croccanti in salsa agrodolce.** **15**
English roast-beef with crispy vegetables salad in sweet and sour sauce.
- Il Fiocco di Culatello "Squisito" con bocconcini di Bufala** **16**
Culatello "Squisito" with buffalo mozzarella.
- La Tartare di carne battuta di Fassona** **16**
Tartare of Fassona beef.
- La Tartare di Tonno* con salsa delicata di Alici** **15**
Tartare of Tuna Fish with Anchovies sauce.



PRIMI PIATTI FIRST COURSES



- Gli Spaghetti con salsa al Pomodoro e Menta** € 12
Spaghetti with tomatoes sauce and mint.
- Il Riso al Salto.** € 13
Traditional Milanese sautéed saffron crispy rice.
- Le Pappardelle di pasta fresca al Ragù Bianco di Coniglio.** € 14
Pappardelle pasta with white ragout of rabbit.
- Il Risotto alla Milanese con Pistilli di Zafferano.** € 15
A Typical Milanese Risotto, flavored and colored with Saffron.
- Le Tagliatelle di pasta fresca al Ragù di Luganega stile Bolognese** € 14
Tagliatelle pasta with Luganega sausage ragout.
- I Tortelli di Magro al Burro e salvia con semi di Girasole** € 16
Tortelli with butter, sage and sunflower seeds.
- Le Tagliatelle di pasta fresca alle Vongole con pomodorini** € 18
Tagliatelle pasta with clams and fresh cherry tomatoes.
- La Padellata di Paccheri Mare con cozze, vongole, scampi* e gamberi*.** € 23
*Paccheri pasta with mussels, clams and prawns**



SECONDI PIATTI SECOND COURSES



La Coscia D'Anatra confit con verdure saltate. € 22
Confit duck leg with sautéed vegetables.

Il Coniglio al vino bianco, Pinoli e Olive servito nel Coccio. € 22
Rabbit with white wine, Pinoli and Olives served in the crock.

L'Ossobuco alla Milanese con Risotto allo Zafferano. € 24
Morrowbone (a portion of Beef rear Shank) Milanese style with Typical Milanese Risotto.

La Cotoletta alla Milanese di Vitello (L'Originale) fritta in Burro Chiarificato. € 28
Traditional milanese breaded cutlet.

Il Rostin Negaà (Arrostino Annegato) con Purea di Patate all'Olio. € 23
Typical Milanese veal steak with Potato Puree in Oil.

Il Galletto Arrosto schiacciato con patate. € 23
Crushed roast cockerel with potatoes.

La Tagliata di Roast-Beef con Rucola e Grana. € 22
Roast-Beef with rocket salad and parmesan cheese

Il Filetto di Branzino in crosta di Patate su letto di Spinacino. € 22
Sea bass fillet in a potato crust on spinaches.

Il Rombo* spadellato su crema di sedano di Verona al baccello di vaniglia bourbon € 23
Sautéed Turbot on celery cream with bourbon vanilla pod.*

"Lo Speciale del Coniglio Bianco" - Cotoletta Sbagliata "Orecchia di Elefante doppia" servita su tagliere con pomodorini e patate per 2 persone (lonza). € 45
Traditional milanese breaded double cutlet served on chopping board with cherry tomatoes and potatoes (for two persons).



BEVANDE

BEVERAGE



Vermouth	€ 6
Aperol Spritz	€ 7
Campari Spritz	€ 8
Campari Soda	€ 6
Gin Tonic	€ 8
Americano	€ 8
Acqua Surgiva 75 cl.	€ 3
Coca Cola /Zero 33 cl.	€ 4
Birra in bottiglia 33 cl.	€ 4,5
Caffè	€ 2,50
Cappuccino\Tea	€ 3,50
Amari	€ 4
Grappe bianche	€ 5
Grappa Barricata	€ 6
Whisky	<i>Chiedi al personale</i>
Rum	<i>Chiedi al personale</i>
Servizio e coperto	€ 3
<i>Bread and service</i>	





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.

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.



AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, AL CONIGLIO BIANCO vi informa che nei piatti in menù sono presenti i seguenti allergeni:

CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, orzo, avena, farro, kamut)

*Tutti i nostri primi piatti di pasta secca e fresca, ravioli fatti in casa
Pane, focaccia, grissini
Mondeghili, antipasto all'italiana, terrina coniglio
Ossobuco, cotoletta alla Milanese, coniglio al forno, rostin negaa, fiori di zucca
Tiramisù, biscotti, cannoli, torta di mele, cheesecake*

CROSTACEI - MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI - PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

*Antipasto all'italiana pesce, fiore di zucca, Tris di pesce, tartare di tonno e carpacci di pesce,
Padella paccheri mare con crostacei, tagliatelle vongole e pomodorini, filetti branzino, rombo chiodato,
astice, burrata e acciughe, alici e sarde marinate*

UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

*Ravioli, pappardelle e tagliatelle all'uovo
Mondeghili, antipasto all'italiana, terrina di Coniglio, fiori di zucca,
Cotoletta alla milanese e orecchia di elefante doppia.
Tiramisù, cantucci, cream brulé, cannoli*

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

*Mondeghili, antipasto all'italiana, terrina di coniglio, tartare di tonno
Riso al salto, risotti, ravioli; ossobuco
Cotoletta, rostin negaa, tagliata di roast-beef, rombo con crema sedano rapa, fiori di zucca con ricotta, mozzarella, burrata con acciughe
Insalatina tonificante di stagione, noci, pere con aceto balsamico e scaglie di parmigiano
Cantucci, cheesecake, panna cotta*

FRUTTA A GUSCIO

*Insalatina tonificante di stagione, noci, pere con aceto balsamico e scaglie di parmigiano
Coniglio al forno con olive e pinoli
Cantucci*

ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

/

SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

Tris di carpaccio pesce accompagnati di salsa soia (Prodotto opzionale)

SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

*Mondeghili, antipasto all'italiana, manzo all'inglese con verdure croccante in agrodolce
Rissoti, padella paccheri mare, cosce d'anatra confit con verdure saltate,
Galletto arrosto*

SENAPE

Mondeghili polpette milanesi

LUPINI - SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO

Focaccine al sesamo

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

*Vino e secondi piatti sfumati con il vino
Ossobuco, rostin negaa, coniglio al forno con olive e pinoli
Scampi e gamberi*

Si può verificare la presenza di possibili allergeni derivanti da contaminazioni crociate.