



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 Mondeghili" - Polpette Milanesi
con salsa di zabaione salato.**

Meatballs Milanese Style with salted zabajone sauce.

L'Insalata dell'Ortofrutta "Tonificante".

Seasonal salad with vegetables and fruit.

Polenta di Storo con Bettelmatt d'Alpeggio e Acciughe.

Polenta from Storo with Bettelmatt cheese and Anchovies.

L'antipasto Lombardo

Da condividere per tutto il tavolo (minimo 2 persone).

A Selection Hors d'Ouvre Italian style (minimum for 2 persons).

**Il paté di lesso e la terrina di bollito, bagnetto verde,
marmellata di cipolle rosse e pan brioche.**

*Boiled meat with its paté, parsley sauce,
onions marmellade and pan brioche.*

Sfilacci di Bue brasati con finocchio croccante e arancia.

Braised shredded steak with crunchy fennel and orange.

La Bruschetta in brodo, l'uovo Rurale e Grana Padano.

Toasted bread with broth, egg and Grana Padano cheese.

**Insalata di cuore di lattuga, acciughe del Cantabrico
e nocciole con crostini di peperone di piquillo.**

*Lettuce, Cantabrico Anchovy, hazelnut and toasted bread
with piquillo peppers.*

Il Mosaico di Mare* al vapore, olio di frantoio e limone.

Steamed seafood 'mosaic' with oil and lemon.

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES



Il Risotto allo Zafferano (Milanese).

Traditional Milanese saffron Risotto.

Il Riso al Salto.

Traditional Milanese sautéed saffron crispy rice.

Fusilli lunghi di Gragnano lavorati a mano (Gentile) con passata di pomodorino al formaggio Salva Cremasco.

*Gragnano handmade fusilli pasta, tomato puree
with Salva Cremasco cheese from Crema.*

La Tagliatella di casa con il ragù del momento.

Homemade tagliatelle with ragout of the day.

La pasta Vegetariana di Lasagna al finocchietto selvatico e rucola, datterini, croccante di grana e pinoli.

*Lasagna pasta with wild fennel and rocket, 'datterini' tomatoes,
parmesan and pine nuts crunchy.*

La Fondue di Tortelli al Vapore alle tre Zeta: Zucca, Zola e Zenzero.

Steamed ravioli fondue with Pumpkin, Zola cheese and Ginger.

Pasta Mista Corta in guazzetto di Patate aromatico e Cozze.

Mixed pasta with Potatoes and Mussels.

“Paccheri al Mare”, la Padellata del 2008.

Paccheri pasta with seafood.

SECONDI PIATTI SECOND COURSES



L'Ossobuco alla Milanese con Risotto allo Zafferano.

Morrowbone (a portion of Beef rear Shank) Milanese style with Typical Milanese Risotto.

La Vera Milanese Co(S)toletta di Vitello con spinacino fresco e patatine.

Traditional milanese breaded cutlet with spinaches and potatoes.

Il Rostin Negaà (Arrostino Annegato) con il Croccante Riso al Salto.

Typical Milanese veal steak with Milanese sautéed saffron crispy rice.

Insalata Tiepida di stagione con Faraona e mandorle fritte.

Warm salad with Guinea fowl and fried almonds.

Il Coniglio al vino bianco con Pinoli e Olive della Riviera servito nel Coccio.

Rabbit with white wine, Pine nuts and Olives served in the crock.

Steak Tartare di Fassona con Midollo nel suo osso e le Puntarelle all'acciuga.

Fassona beef tartare served in the bone with its Marrow and Puntarelle (chicory) with anchovies.

La Guancia di Vitello Brasata su purea di patate.

Braised Veal Cheek on Potato Puree.

La Tagliata di Costata di Manzo (Scottona Bavarese) con Verdure (circa 500 g.).

Flank steak with potatoes with Vegetables (about 500 g.).

Zuppa di pesce.

Sea soup served in bread crust.*

La Mugnaia "Sogliola" e patate al vapore.

Sole meuniere with steamed potatoes.

L'Orecchia D'Elefante del Coniglio Bianco.

La vera Co(S)toletta "Sbagliata" Milanese di Lombata di Maiale (circa 1,2 kg.), servita su tagliere con pomodorini confit e patate.

Milanese traditional breaded pork sirloin cutlet served on chopping board with cherry tomatoes and potatoes (for two persons).

TUTTI I SECONDI PIATTI SONO GIÀ COMPENSIVI DI CONTORNO.

Side dish included.

BEVANDE

BEVERAGE



Acqua Minerale Naturale/Frizzante ml. 750

Caffè espresso Pascucci

Caffè decaffeinato Pascucci

Cappucino

Tea

Caffè D'Orzo

Caffè al Ginseng grande solubile

Caffè al Ginseng espresso

Bibite

Birra in bottiglia ml.330

Aperol /Campari Spritz

Gin-Tonic Acqua Tonica & Gin Acque Verdi delle Alpi

Gin-Tonic Acqua Tonica & Hendrick's Gin

Gin-Tonic Acqua Tonic & Gin Mare

Gin-Tonic Acqua Tonica & Monkey 47

Amari

Amaro artigianale/speciale

Grappa

Liquore

Oban-Talisker-Lagavulin-Laphroaig

Rum Zacapa

Bas-Armagnac

Liquore Chartreuse Giallo vol. 40%

Liquore Chartreuse Verde vol. 55%

Servizio e coperto

Bread and service

PER CONCLUDERE OUR DESSERTS



Selezione di Formaggi della Lombardia (Alpe Vaia, Gorgonzola, Selva Cremasco, Formai del Mutt, Taleggio)

Selection of five cheese from Lombardy.

**"Se, in fin dei conti, un Dolce tu vorrai,
al Coniglio Pasticcere chiedere dovrai."**

*"If at the end of the meal a Dessert you desire,
for the Pastry Rabbit you shall inquire."*



**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.



SI PREGA DI CHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO.

Please ask the bill to the waiter.

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, tagliatelle e ravioli fatti in casa • Pane e focaccia • Mondeghili • Antipasto Lombardo • Il pate di lessso e la terrina di bollito • La bruschetta in brodo • Insalata di cuore di lattuga • Insalata tiepida di stagione con faraona • Steak tartare di fassona con midollo nel suo osso • Zuppa di Pesce • Ossobuco • Cotoletta alla milanese • Coniglio al forno • Rostin negaa • L'orecchia d'elefante del Coniglio Bianco • Tiramisù • Biscotti • Torta di mele • Cheesecake.

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

Polenta di Storo con Bettelmatt d'alpeggio e acciughe • Il mosaico di mare • Instalata di cuore di lattuga e acciughe del Cantábrico • Pasta mista corta in guazzetto • Paccheri di mare • La mugnaia "sogliola" • La zuppa di pesce.

UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

Mondeghili • Antipasto Lombardo • Il pate di lessso • La bruschetta in brodo • Instalata di cuore di lattuga • Tagliatella • Tortelli al vapore • La pasta di lasagna • La cotoletta alla milanese • L'orecchia di elefante doppia • Tiramisù • Cantucci • Creme bruleè • Panettone.

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

Mondeghili • Antipasto Lombardo • Il paté di lessso • Riso al salto • Risotti • Ravioli • Ossobuco • Cotoletta • Il rostin Negaa • La guancia di vitello • 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

/

SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

Mondeghili • Antipasto Lombardo • Sfilacci di bue • Il paté di lessso • La bruschetta in brodo • Pasta mista corta in guazzetto • Tagliatella di casa al ragù del momento • Risotti • Zuppa di pesce.

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.