



# 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



<b>"I Mondeghili" - Polpette Milanesi con salsa di zabaione salato.</b>	<b>9</b>
<i>Meatballs Milanese Style with salted zabajone sauce.</i>	
<b>L'Insalata d'Estate.</b>	<b>12</b>
<i>Summer salad.</i>	
<b>Coda di Bue con Finocchi croccanti e Arance.</b>	<b>14</b>
<i>Oxtail with crunchy Fennel and Oranges.</i>	
<b>Prosciutto di manzo e la nostra Giardiniera.</b>	<b>15</b>
<i>Beef ham with our vegetable 'Giardiniera'.</i>	
<b>Baccalà mantecato con polenta alla griglia.</b>	<b>16</b>
<i>Codfish with grilled polenta.</i>	
<b>Acciughe del Cantabrico, pane e burro.</b>	<b>18</b>
<i>Cantabrico Anchovies, bread and butter.</i>	
<b>Sformato di Melanzane, Gazpacho, jalapeño e cozze.</b>	<b>16</b>
<i>Eggplant, Gazpacho, Jalapeño and mussel pie.</i>	

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES



- Il Risotto allo Zafferano (Milanese).** 14  
*Traditional Milanese saffron Risotto.*
- Il Riso al Salto.** 14  
*Traditional Milanese sautéed saffron crispy rice.*
- La Tagliatella di casa con il ragù del momento.** 14  
*Homemade tagliatelle with ragout of the day.*
- "Fusilloni di Gragnano al Mare".** 22  
*Gragnano 'Fusilloni' pasta with seafood.*
- Agnolotti con il sugo di arrosto.** 14  
*Homemade 'Agnolotti' with roasted sauce.*

## SECONDI PIATTI SECOND COURSES



**L'Ossobuco alla Milanese con Risotto allo Zafferano.** 26  
*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.** 29  
*Traditional milanese breaded cutlet with spinaches and potatoes.*

**L'Orecchia D'Elefante del Coniglio Bianco.** 20 cad.  
**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).*

**Il Coniglio al vino bianco con Pinoli e Olive della Riviera.** 22  
*Rabbit with white wine, Pine nuts and Olives.*

**Tonnato antico con patata schiacciata.** 20  
*Veal with tuna sauce and mashed potatoes.*

**Manzo all'olio.** 22  
*Beef in oil*

**Tagliata di Bistecca con Verdure.** 22  
*Flat iron stick with vegetables.*

**Baccalà sui carboni alla nostra.** 28  
*Homemade grilled cod.*

**La spigola al babrbecue con pak-choi.** 24  
*The barbecue sea bass with pak-choi.*

**TUTTI I SECONDI PIATTI SONO GIÀ COMPENSIVI DI CONTORNO.**  
*Side dish included.*

# BEVANDE

## BEVERAGE



Acqua Minerale Naturale/Frizzante ml. 750	3
Caffè espresso Pascucci	2,50
Caffè decaffeinato Pascucci	3
Cappucino	4
Tea	4
Caffè D'Orzo	3
Caffè al Ginseng grande solubile	3
Caffè al Ginseng espresso	2,50
Bibite	5
Birra in bottiglia ml.330	5
Aperol /Campari Spritz	8
Gin-Tonic Acqua Tonica & Gin Acque Verdi delle Alpi	9
Gin-Tonic Acqua Tonica & Hendrick's Gin	9
Gin-Tonic Acqua Tonic & Gin Mare	9
Gin-Tonic Acqua Tonica & Monkey 47	12
Amari	4
Amaro artigianale/speciale	6
Grappa	5
Liquore	5
Oban-Talisker-Lagavulin-Laphroaig	10
Rum Zacapa	10
Bas-Armagnac	10
Liquore Chartreuse Giallo vol. 40%	6
Liquore Chartreuse Verde vol. 55%	6

### Servizio e coperto

*Bread and service*

# PER CONCLUDERE OUR DESSERTS



<b>Tiramisù.</b>	<b>7</b>
<i>Tiramisu</i>	
<b>Zabaione freddo e percoche.</b>	<b>7</b>
<i>Cold eggnog with percoca.</i>	
<b>Panna cotta.</b>	<b>7</b>
<i>Panna cotta.</i>	
<b>Creme Bruleè.</b>	<b>7</b>
<i>Creme brulee.</i>	
<b>Tortino al cioccolato.</b>	<b>8</b>
<i>Little chocolate cake with soft heart.</i>	
<b>Fruttini gelato.</b>	<b>10</b>
<i>Ice cream 'Fruttini'.</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.*



**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.**