





## Dal cuore della Toscana al centro di Milano: Una tradizione di famiglia dal 1946

From the heart of Tuscany to the center of Milan: A family tradition since 1946

Il ristorante "da Ilia" è un simbolo di autenticità e tradizione Toscana nel cuore di Milano sin dal 1946. Fondato dalla signora Ilia, e successivamente gestito con passione dalla figlia Giusy, il ristorante ha mantenuto vivo negli anni lo spirito e i sapori della cucina casalinga Toscana, diventando un angolo di Toscana nel vivace contesto meneghino.

Guardando al futuro le nuove generazioni di ristoratori portano avanti con impegno e passione la tradizione della cucina Toscana aggiungendo un tocco di milanesità al menù rafforzando ancor di più il legame fra i due territori.







## **Pre Dinner**



	€
Aperol Spritz Aperol, Prosecco e seltz	8
Campari Spritz Campari, Prosecco e seltz	10
<b>Hugo</b> St. Germain, Prosecco, menta e lime	10
Negroni Gin, Martini Rosso e Campari	10
Americano Martini Rosso, Campari e seltz	10
Sbagliato Martini Rosso, Campari e Prosecco	10
Mojito Rum bianco, menta e lime	10
Venturo Spritz Venturo, Prosecco Brut, soda e seltz	10

## **Gin Tonic**

#### Servito con tonica premium

Hendrick's	Inghilterra	12
Tanqueray 10	Inghilterra	11
Del Professore Madame	Italia	14
Gin Mare	Spagna	12
Monkey 47	Germania	15
Bulldog Gin	Inghilterra	12







## Antipasti



	€
Polenta taragna a scelta tra (1,7) zola, salsiccia e funghi o vegana (polenta al naturale o al pomodoro Polenta taragna with a choice of: Gorgonzola, Sausage and mushrooms or Vegan (plain polenta or polenta with tomato)	10
<b>Mondeghili di vitello alla milanese</b> (1,3,5,7,8,9) Fried veal balls (typical dish of Milan)	12
Carpaccio di manzo con salsa tonnata (3,4,10) Chianina carpaccio with tuna sauce	13
Battuta di chianina al coltello olio evo e sale maldon con midollo alla brac Beef tartare with maldon salt and grilled marrow	e 20
<b>Arancino alla milanese</b> (1, 3, 7)  Arancino alla Milanese, stuffed with saffron risotto and ossobuco	8
Salvia e fiori di zucca in pastella (1, 12) Fried battered zucchini flowers and sage	10
Polpette al sugo Toscano (1,8,11) Meatballs with Tuscan sauce	10
Antipasto del giorno di pesce* (1,2,4,12,13,14)  Fish appetizer of the day	12/15

## DALLA TOSCANA... I TAGLIERI DOP

#### Cold cuts and cheeses from Toscana

<b>Misto di crostini</b> (1,4,7,9,12) Patè di fegatini, lardo stagionato in conca e salsiccia fresca toscana Grilled bread with liver pâté, seasoned lard and fresh Tuscan sausage	14
Prosciutto crudo toscano DOP tagliato al coltello (12) Parma ham cut with a knife	15
Il Tagliere di salumi misti Toscani (1,7,8,12) The mixed Tuscan cured meats platter	22











Home made fresh pasta and risotto

	€
Pappa al pomodoro (1,9) Tuscan tomato and bread soup	9
La nostra ribollita Toscana (7,9) Our Tuscan ribollita (traditional Tuscan soup)	10
Pappardelle al sugo di cinghiale* (1, 3, 9, 12) Pappardelle with boar ragù	16
Gnudi alle erbe aromatiche e lardo di conca (1,3,7,9) Ricotta cheese and spinach Gnudi (gnocchi-like dumplings typical of tuscany) with aromatic herbs and "conca"-aged lard	15
<b>Spaghetti alla Carretiera</b> (1,3,7) Spaghetti alla Carretiera (oil, raw garlic, pepper, tomato and grated pecorino)	14
<b>Risotto ILIA</b> (1, 3, 7, 12) Risotto al valdobbiadine con cuore di fondo bruno Valdobbiadine prosecco risotto with a brown sauce	15
Riso Carnaroli alla milanese (7,9) Saffron risotto (typical dish of Milan)	16
Gnochi o Ravioli del giorno (1,3,7) Gnochi or ravioli of the day	14
<b>Primo del giorno di pesce</b> (1, 2, 4, 12, 13, 14)  First fish course of the day	18
Pici Toscani mantecati nella forma di parmigiano 24 mesi (1,7)  Tuscan pici creamed in a 24-month aged Parmesan wheel	15

(aggiunta di tartufo nero fresco su richiesta prezzo a seconda del mercato / Addition of fresh black truffle on request, price depending on the market)

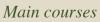








## Secondi piatti



[			1	
	<b>Dalla griglia</b>   Our grill se	election		
	a ed erbe aromatiche con patat ader a brick, marinated with beer and herb			20
Costine di agnello* Lamb ribs with seasonal	con verdure di stagione			25
Costata di maialin Smoked Tuscan black por	o nero Toscano affumicato con k rib with radicchio	radicchio	o grigliato	23
	urè di patate e fagioli all'uccel tatoes and beans with tomato, herbs, garli		)	16
Tagliata di Fassona Sliced Fassona beef steak	a piemontese presidio "Slow Fo (Slow Food certified)	ood"		26
Filetto di Angus / A	ngus Fillet			30
Costata bavarese /	Bavarian ribeye steak	(circ	a / approx. 600 gr)	30
Costata di Frisona	/ Frisona ribeye steak	(circ	a / approx. 600 gr)	35
La Fiorentina baya Bayarian T-bone steak se	arese con i suoi contorni rved with side dishes	(cii	rca / approx. 1 Kg)	80
<b>La Fiorentina di F</b> Frisona T-bone steak erve	risona con i suoi contorni ed with side dishes	(ci	rca / approx. 1 Kg)	90
<b>Guancia brasata a</b> Braised beef cheek in Chi	l Chianti con polenta taragna anti with polenta	(1, 9, 12)		23
Stinco Glassato al Pork shank in white wine	vino bianco con patate al forno with potatoes	<b>1</b> (1, 9, 12)		20
<b>Spezzatino di cing</b> Wild boar stew with mash	hiale con purè di patate (1,9,12) ned potatoes			23
cipolla caramellata	on guancia croccante, crema da, pomodoro e insalata con chipeef cheek, pecorino cheese cream, caramel ttuce, and potato chips	<b>ps</b> (1, 7, 8, 11, 12		20
	o in gremolada con riso Carnar affron risotto (typical dish of Milan).	roli alla m	<b>ilanese</b> (1,7,9)	27
Cotoletta di vitello	alla milanese con patate al for	<b>no</b> (1,3,5,7,8)	)	23





Veal cutlet "Milanese style" served with roasted potatoes

Secondo di mare del giorno (1,2,4,12,13,14)

Second seafood dish of the day



25



# I nostri purè Our purees

	€
Purè di patate / Mashed potatoes (1,7)	7
Purè di patate e croccante di crudo toscano DOP (1,7,8,9,10) Mashed potatoes with crunchy raw ham	8
Purè di patate allo zafferano / Mashed potatoes whit saffron (1,3,5,7,8,9)	8
(aggiunta di tartufo nero fresco su richiesta prezzo a seconda del mercato / Addition of fresh black truffle on request, price depending on the market)	
Contorni	
Side dishes	
Chips di patate / Crispy Homemade Thin French Fries (1,4,5)	6
Fagioli all'uccelletto / Typical Tuscan recipe with beans, tomatoes, herbs, garlic and spices (9, 12)	7
Patate al forno / Roast potatoes	7
Contorno di stagione / Seasonal side dish	6/8
Caponatina Toscana (9) Typical Tuscan recipe with stew of aubergine, peppers, onion, apple and tomato	8
Verdure al forno, radicchio, zucchine e melanzane Baked vegetables, red chicory, zucchini and eggplant	7
Insalata di stagione / Seasonal salad	7
Dolci fatti in casa  Dessert	
Crema di zabaione al Vin Santo / Zabaione cream with Vin Santo (1,3,7,8,12)	8
Creme Caramel (3,7)	8
Cheesecake al cioccolato o frutti di bosco / Chocolate or berry cheesecake (1,3,7,8)	8
Dolce della casa / Homemade cake (1,3,7,8)	8
Cantucci e Vin Santo (1,3,6,7,8,12) "Cantucci" (typical Tuscan cookies) and "Vin Santo" (a traditional Tuscan dessert wine)	10
<b>Tiramisù</b> (1, 3, 7)	8
<b>Frutta di stagione</b> Seasonal fruit variabile a seconda della disponibilità price varies according to availability	6
Sorbetto al mango, limone o mandarino o gelato alla crema Sorbet at your choice: mango, lemon or mandarin or ice cream	6
Aggiunta di liquori – Additional liquors	+ 2









### **Bevande**



#### Drinks

2		
		€
Acqua Naturale / Natural Water	0,75 cl	4
Acqua Frizzante / Sparkling Water	0,75 cl	4
Bibite / Soft drinks		4
BIRRA / BEER		
Chiara / Blonde Beer		6
Rossa / Red Beer		6
Analcolica / Non-Alcoholic Beer		6
Birra senza glutine / Gluten-Free Beer		7
Caffè / Coffee		3
Coperto / Cover charge		3





\* Prodotto abbattuto all'origine / \* Frozen product at the origin

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT FOOD AND BEVERAGES PREPARED AND ADMINISTERED HERE. CAN CONTAIN INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011

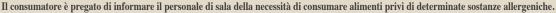
#### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

- 1 Glutine cereali contenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte
- Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesame
- 12 Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

- 1 Gluten Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
- 2 Crustaceans and products based on shellfish
- Eggs and by-products
- Fish and products based on fish
- Peanuts and peanut-based products
- Soy and soy-based products
- Milk and dairy products (lactose included)
- Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
- Celery and products based on celery
- 10 Mustard and mustard-based products
- 11 Sesame seeds and sesame seeds-based products
- 12 Sulfur dioxide and Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- 13 Lupine and lupine-based products
- 14 Molluscs and products based on molluscs

Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione circa la natura delle materie prime utilizzate e le modalità di preparazione dei piatti del menù. The staff is available to provide any information about the nature of the raw materials used and how to prepare the dishes on the menu



The consumer is asked to inform the room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances.



