



da Ilia

dal 1946



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.

Antipasti

Starters

	€
Polenta taragna a scelta tra (7) zola, salsiccia e funghi o vegana (polenta al naturale o al pomodoro) <i>Polenta taragna with a choice of: Gorgonzola, Sausage and mushrooms or Vegan (plain polenta or polenta with tomato)</i>	10,00
Mondeghili di vitello alla milanese (1, 3, 5, 7, 8, 9) <i>Fried veal balls (typical dish of Milan)</i>	14,00
Rostbeef con crema di pecorino toscano e pomodorini confit (7) <i>Beef carpaccio with rucola salad and pecorino cheese (pomodorini confit)</i>	16,00
Batutta di Chianina al coltello olio evo e sale Maldon con midollo alla brace <i>Beef tartare with Maldon salt and grilled marrow</i>	20,00
Cocktail di gamberi (2, 3, 4, 5, 10) <i>Prawn cocktail</i>	15,00

DALLA TOSCANA... I TAGLIERI DOP - COLD CUTS AND CHEESES FROM TOSCANA

Misto di crostini (1, 7, 9, 12) <i>Patè di fegatini, lardo stagionato in conca e salsiccia fresca toscana</i> <i>Grilled bread with liver pâté, seasoned lard and fresh Tuscan sausage</i>	12,00
Prosciutto crudo toscano tagliato al coltello (12) <i>Parma ham cut with a knife</i>	15,00
Prosciutto crudo, finocchiona, salame di Varzi e pecorino (7, 8, 12) <i>Raw ham, finocchiona, Varzi salami and pecorino cheese</i>	22,00

Pasta fresca fatta in casa e risotti

Home made fresh pasta and risotto

Gnocchi di zucca con crema di zola ed erba cipollina e noci tostate (1, 3, 7, 8) <i>Pumpkin gnocchi with Gorgonzola cream, chives and toasted walnuts</i>	14,00
Tagliatelle con ragù di salsiccia (1, 3, 9, 12) <i>Fettuccine pasta with sausage ragù</i>	14,00
Gnudi alle erbe aromatiche e lardo di conca (1, 3, 7, 9) <i>Ricotta cheese and spinach Gnudi with aromatic herbs and lard aged in "conca"</i>	15,00
Riso Carnaroli alla milanese (7, 9) <i>Saffron risotto (typical dish of Milan)</i>	16,00
Paccheri baccalà, pomodoro, capperi e olive (1, 4, 9, 12) <i>Large maccheroni with cod fish, tomatoes, capers and olives</i>	15,00
Pappa al pomodoro (1, 9) <i>Tomato soup with bread and cheese</i>	9,00
La nostra ribollita Toscana (7, 9) <i>Our Tuscan ribollita (traditional Tuscan soup)</i>	10,00
Pici Toscani mantecati nella forma di parmigiano 24 mesi (1, 7) <i>Tuscan pici creamed in a 24-month aged Parmesan wheel</i> <i>(aggiunta di tartufo nero fresco su richiesta / addition of fresh black truffle on request)</i>	15,00

Secondi piatti

Main courses

Dalla griglia | Our grill selection

	€
Galletto intero al mattone marinato alla birra ed erbe aromatiche con patate al forno (1, 12) <i>Cockerel marinated with beer and herbs with roast potatoes</i>	20,00
Salamella, purè di patate e fagioli all'uccelletto (7, 9, 12) <i>Sausage, mashed potatoes and beans with tomato, herbs, garlic and spicy</i>	20,00
Braciola di coppa con radicchio alla griglia <i>Pork neck chop with grilled red chicory</i>	23,00
Tagliata di Fassona piemontese presidio "Slow Food" <i>"Piemontese Fassona" sliced beef steak "Slow Food" label</i>	26,00
Filetto di Angus <i>Angus Fillet</i>	30,00
Costata bavarese <i>Sirloin steak cut</i>	(circa 600 gr) 30,00
Costata di Frisona <i>Frisona sirloin steak cut</i>	(circa 600 gr) 35,00
La Fiorentina bavarese con i suoi contorni <i>T-bone steak cut served with side dishes</i>	(circa 1 Kg) 80,00
La Fiorentina di Frisona con i suoi contorni <i>Frisona T-bone steak cut served with side dishes</i>	(circa 1 Kg) 90,00

"La sciavatt invèrna" (1, 7, 12) Tagliata di manzo, ciabattina di pane, crema di pecorino toscano, cipolle caramellate, peperoni in agrodolce, crudo Toscano croccante e pomodorini confit <i>Sandwich with beef tagliata, Tuscan pecorino cream, caramelized onions, sweet and sour peppers, crispy Tuscan prosciutto, and confit cherry tomatoes</i>	20,00
Guancia brasata al Chianti con polenta taragna (9, 12) <i>Braised beef cheek in Chianti with polenta</i>	23,00
Stinco Glassato al vino bianco con patate al forno (9, 12) <i>Pork shank in white wine with potatoes</i>	26,00
Ossobuco di vitello in gremolada con riso Carnaroli alla milanese (1, 7, 9) <i>Braised shank of veal with saffron risotto (typical dish of Milan)</i>	27,00
Cotoletta di vitello alla milanese con patate arrosto (1, 3, 5, 7, 8) <i>Veal cutlet "Milanese style" served with roast potatoes</i>	23,00
Baccalà alla livornese con purè di patate (1, 4, 7, 9) <i>Cod fish in Livorno style with mashed potatoes</i>	23,00



I nostri purè

Our mashed potatoes

	€
Purè di patate (1,7) <i>Mashed potatoes</i>	7,00
Purè di patate e croccante di prosciutto crudo toscano DOP (8,9,10) <i>Mashed potatoes with crunchy raw ham</i>	8,00
Purè di patate allo zafferano (1,3,5,7,8,9) <i>Mashed potatoes whit saffron</i>	8,00

Contorni

Side dishes

Chips di patate (1,4,5) <i>Potatoes chips</i>	6,00
Fagioli all'uccelletto (9,12) <i>Typical Tuscan recipe with beans, tomato, herbs, garlic and spicy</i>	7,00
Patate al forno <i>Roast potatoes</i>	7,00
Verdure al forno, radicchio, zucchine e melanzane <i>Baked vegetables, red chicory, zucchini and eggplant</i>	7,00
Insalata di stagione <i>Mixed seasonal salad</i>	6,00

Per chiudere in dolcezza

Dessert

Creme Caramel (3,7)	8,00
Crostata di pere e cioccolato fuso (1,3,7) <i>Pear and melted chocolate tar</i>	8,00
Coppa di zabaione al Vin Santo con crumble di mandorle e lamponi (1,3,7,8,12) <i>Zabaione with Vin Santo, almond crumble, and raspberries</i>	8,00
Cantucci e Vin Santo (1,3,6,7,8) <i>"Cantucci" typical Tuscan cookies and "Vin Santo" a sweet dessert wine typical of Tuscany</i>	10,00
Tiramisù (1,3,7)	8,00
Sorbetto al mango, limone o mandarino <i>Sorbet at your choice: mango, lemon or mandarin</i>	6,00
Aggiunta di liquori <i>Additional liquors</i>	+2,00

Bevande

Drinks

		€
Acqua Naturale / Natural Water	0,75 cl	4,00
Acqua Frizzante / Sparkling Water	0,75 cl	4,00
Bibite / Soft drinks		4,00
BIRRA / BEER		
Chiara		6,00
Rossa		6,00
Special		7,00
Caffè / Coffee		3,00
Coperto / Cover charge		3,00



* 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 contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	1 Gluten Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei	2 Crustaceans and products based on shellfish
3 Uova e prodotti a base di uova	3 Eggs and by-products
4 Pesce e prodotti a base di pesce	4 Fish and products based on fish
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi	5 Peanuts and peanut-based products
6 Soia e prodotti a base di soia	6 Soy and soy-based products
7 Latte e prodotti a base di latte	7 Milk and dairy products (lactose included)
8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)	8 Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
9 Sedano e prodotti a base di sedano	9 Celery and products based on celery
10 Senape e prodotti a base di senape	10 Mustard and mustard-based products
11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesame	11 Sesame seeds and sesame seeds-based products
12 Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	12 Sulfur dioxide and Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
13 Lupini e prodotti a base di lupini	13 Lupine and lupine-based products
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi	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.

Il consumatore è pregato di informare il personale di sala della necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.
The consumer is asked to inform the room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances.