
Gentile Ospite,

nel darle il benvenuto, desideriamo informarla che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni del regolamento UE 1169/2011 sotto indicati. Si invitano, pertanto, i Signori ospiti a contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimento in merito al dettaglio degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come previsto dal Regolamento UE 1169/2011:

1. cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati
2. crostacei e prodotti a base di crostacei
3. uova e prodotti a base di uova
4. pesce e prodotti a base di pesce
5. arachidi e prodotti a base di arachidi
6. soia e prodotti a base di soia
7. latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
8. frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. sedano e prodotti a base di sedano
10. senape e prodotti a base di senape
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi

Dear Guest,

We would like to welcome you and take this opportunity to inform you that all the allergens referred to in EU Regulation 1169/2011 are normally used in our kitchen, as mentioned below. Guests are therefore kindly asked to speak to serving staff for any requirement or clarification about the specific ingredients used for cooking our dishes. Substances or products causing allergies or intolerances in compliance with the EU Regulation 1169/2011:

- 1. cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their derived*
- 2. crustacean and products based on crustaceans*
- 3. eggs and products based on eggs*
- 4. fish and products based on fish*
- 5. peanuts and nuts products*
- 6. soy and soy products*
- 7. milk and dairy produce, including lactose*
- 8. nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof*
- 9. celery and products based on celery*
- 10. mustard and products based on mustard*
- 11. sesame seeds and products based on sesame seeds*
- 12. sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10/mg/kg or 10/mg/l*
- 13. lupins beans and products based on them*
- 14. shellfish and products based on shellfish*

MAGELLANO
BAR & RESTAURANT

MILANO — ITALIA

Coperto: 3,00€

ANTIPASTI / STARTERS

Flan di verdure autunnali, castagne* in due consistenze e fonduta al Castelmagno ^(3,7,9) <i>Autumn vegetable flan, chestnuts* in two consistencies and Castelmagno cheese fondue</i>	€ 17
Carpaccio di Magatello, maionese agli agrumi, zucchine saltate alla menta, e polvere di olive nere ^(3,9) <i>Carpaccio of sirloin, citrus mayonnaise, sautéed courgettes with mint, and black olive powder</i>	€ 20
Capasanta* scottata su spinacino spadellato, crema di pomodoro arrostito in agrodolce, maionese al latte di soia e lime, ciuffo di porro croccante* ^(1,4,6,8,9) <i>Seared scallop* on sautéed baby spinach, roasted sweet and sour tomato cream, soy milk and lime mayonnaise, crispy leek sprig</i>	€ 20
Battuta di Manzo, terra al caffè, funghi pioppini saltati e la sua demi-glace ^(1,7,9) <i>Beef tartare, coffee-flavored ground beef, sautéed pioppini mushrooms and its demi-glace</i>	€ 20
Tartare di salmone**, riso nero, cuore morbido al caprino di montevecchia e crema di avocado ^(4,7) <i>Salmon tartare***, black rice, soft Montevecchia goat cheese heart and avocado cream</i>	€ 20

ZUPPA E VELLUTATE / SOUP AND VELOUTÉS

Zuppa di verdure fresca ⁽⁹⁾  <i>Fresh vegetable soup</i>	€ 14
Vellutata di porri e patate, crostino di pane aromatizzato al rosmarino e petali di cavolo nero croccante ^(1,9)  <i>Cream of leeks and potatoes, rosemary-flavoured crouton and crunchy black cabbage petals</i>	€ 14

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Risotto “selezione Acquerello” alla milanese ^(7,9)   <i>Milanese risotto made with “Acquerello” rice</i>	€ 18
Risotto “selezione Acquerello”, crumble di salsiccia, uva nera marinata, mantecato con parmigiano ^(7,9) <i>Risotto “Acquare selection”, sausage crumble, marinated black grapes, creamed with parmesan cheese</i>	€ 20
Tortelli ripieni di finferli, crema leggera al gorgonzola, chips di patata dolce e granella di nocciola ^(1,3,7,8,9) <i>Tortelli stuffed with chanterelles, light gorgonzola cream, sweet potato chips and chopped hazelnuts</i>	€ 20
Fettuccine con ragù di costine e castagne*, mantecato con “Bella Lodi” ^(1,3,7) <i>Fettuccine with ribs and chestnut* ragù, topped with “Bella Lodi” cheese</i>	€ 19
Bottoni ripieni di gambero rosso*, crema di pomodorino fresco e basilico ^(1,2,3,4,7,9) <i>Ravioli stuffed with red shrimps*, fresh tomato cream and basil</i>	€ 22

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Cotoletta alla milanese (orecchio di elefante) con patate arrosto ^(1,3,8,9)  <i>Breaded veal cutlet (elephant’s ear) with roast potatoes</i>	€ 28
Coppa di maialino “cbt”, crema di verza e toma e cavolfiore marinato alla griglia ^(7,9) <i>Pork neck “cbt”, cream of cabbage and toma cheese and grilled marinated cauliflower</i>	€ 28
Filetto di manzo alla griglia, la sua salsa, con cime di rapa ripassate e scaglie di tartufo nero scorzone ⁽⁹⁾ <i>Grilled beef fillet, its sauce, with sautéed turnip tops and black truffle shavings</i>	€ 30
Polpo* in doppia cottura, salsa all’amatriciana su chips di formaggio e rosmarino ^(4,7,14) <i>Double-cooked octopus*, amatriciana sauce on cheese and rosemary chips</i>	€ 28
Tonno scottato**, su stracciatella di burrata, salsa all’aglio nero e flan di peperoni ^(3,4,7) <i>Seared tuna** on burrata stracciatella, black garlic sauce and pepper flan</i>	€ 28

CONTORNI / SIDE DISHES

Patate fritte ^(1,9)  <i>French fries*</i>	€ 6
Patate arrosto ⁽⁹⁾  <i>Roast potatoes</i>	€ 6
Insalata mista  <i>Mixed salad</i>	€ 5
Verdura alla griglia  <i>Grilled vegetables</i>	€ 7
Insalatona magellano ^(1,7,8,9)  Insalata mista, pomodorino, feta greca, mais, pere e noci <i>Magellano Salad</i> <i>Mixed leaves, cherry tomatoes, Greek feta, sweetcorn, pear and walnuts</i>	€ 15
Cavolo nero ripassato al peperoncino ⁽⁹⁾  <i>Sautéed black cabbage with chili pepper</i>	€ 7

LE NOSTRE PINSE / OUR PINSE

Margherita* ^(1,7,9)  Pomodoro, mozzarella, origano e basilico <i>Tomato, mozzarella, oregano and basil</i>	€ 14
Vegetariana* ^(1,7,9)  Salsa di pomodoro, melanzane, zucchine, zucca, mozzarella e basilico <i>Tomato sauce, aubergine, courgette, pumpkin, mozzarella and basil</i>	€ 15
Montanara* ^(1,7,9)  Mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, funghi porcini <i>Fior di latte mozzarella, smoked scamorza, porcini mushrooms Italia*</i>	€ 17
Italia* ^(1,7,9) Base focaccia, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, pomodorino e rucola <i>Focaccia base, Parma ham, buffalo mozzarella, Pachino cherry tomato and rocket</i>	€ 17

DOLCI / DESSERT

Tagliata di frutta fresca  <i>Sliced fresh fruit</i>	€ 8
Tiramisù a modo nostro con inserto al caffè e savoiardi gluten free ^(3,7) <i>Chef’s tiramisù, with coffee insert and gluten free ladyfingers</i>	€ 9
Mousse al cioccolato fondete, ripieno con frutta di stagione e crumble al cacao ⁽⁸⁾  <i>Dark chocolate mousse, filled with seasonal fruit and cocoa crumble</i>	€ 10
Bonet e amaretti “home made”, caramello salato e cremoso al Disaronno ^(1,3,7,8) <i>Homemade bonet and amaretti biscuits, with salted caramel and cream with Disaronno liqueur</i>	€ 8
Millefoglie “homemade”, crema Chantilly, ganache ai mirtilli e frutti di bosco ^(1,3,7,8) <i>Homemade millefeuille, vanilla cream and barriers</i>	€ 10
Dolce Del giorno ^(1,3,7,8) <i>Dessert of the day</i>	€ 8

 Piatto vegetariano / Vegetarian dish  Piatto regionale / Regional dish

 Piatto vegano / Vegan dish * Prodotto surgelato / Frozen food

** Prodotto fatto in casa e successivamente congelato per migliorare la conservazione /
Fresh product subsequently frozen to improve conservation

Il numero vicino al piatto si riferisce all’allergene presente. Far riferimento alla tabella dell’ultima pagina per maggiori dettagli.
The number near the plate refers to the present allergen. Please check the last page for more details.