



Via Cicco Simonetta 17
20121 Milano
Tel 0258102650 - info@cuminobistrot.com
www.cuminobistrot.com

Le specialità

Tegamini

Fiori di zucca classici in pastella 7

Fiori di zucca con acciuga e burrata 8

Fiori di zucca con cipolla caramellata e burrata 8

Polpette di nostra produzione di carne di bovino e suino
accompagnate da salsa di pomodoro e basilico,
fonduta di gorgonzola e salsa al curry 8

Tagliere

Selezione di salumi e formaggi accompagnati da
marmellata di cipolle di tropea I.G.P. 14

Prosciutto della foresta nera Tannenhof affumicato a freddo con rametti di abete e ginepro
Capocollo di Calabria D.O.P
Salame piccante calabro con peperoncini
Toma ossolana al "Prunent" invecchiata nel mosto del vitigno tipico dell'Ossola
Robiola di bufala "Luigi Guffanti 1876"
Pecorino "Pienza" semistagionato della Val D'Orcia

Burrata

Burrata pugliese D.O.P, nocciole piemontesi pestate
e polvere di liquirizia 10

I nostri piatti

Antipasti

Tartare di fassona piemontese, patate novelle,
caviale di acciuga, lime candito e zabaglione di quaglia 15

Polpo cotto a bassa temperatura, porro in crema,
uva fragola ed anacardi 16

Tartare di scampi e la sua bisque, sale affumicato,
cipolla rossa di tropea I.G.P. sfogliata e formaggio di capra 16

Vitello tonnato, fiori di capperi e salsa di senape d'arancio 15

Millefoglie di barbabietole, daikon, patata e falde di pomodoro
con salsa Granny Smith al curry 14

Primi

Risotto “Acquerello” invecchiato sette anni
mantecato alla crema di taleggio D.O.P,
funghi porcini della Sila, noci pecan e jus di vitello 17

Spaghettoni trafiletti al bronzo selezione “ Benedetto Cavaliere”,
emulsione di datterini arrostiti, capperi di Pantelleria disidratati,
clorofilla di basilico e gel di bergamotto 15

Ravioli fatti in casa al brasato di scottona, zucca caramellata,
vino cotto e germogli di ravanello 17

Vellutata di patate novelle, scalogno bruciato,
tuorlo croccante e caciocavallo silano D.O.P 16

Secondi

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, verza,
lamponi disidratati e finocchietto selvatico 20

Baccalà cotto nel latte di capra, cavolfiore alla vaniglia,
mirtilli e caviale di basilico 19

Faraona affumicata, porcini, castagne fondenti ed aglio nero 19

Zuppa di pesce, broccolo romanesco,
alghe nori croccanti ed essenza di zenzero 18

Piatto unico

Risotto “Acquerello” invecchiato sette anni
secondo la tradizione meneghina, pistilli di zafferano iraniano
e ossobuco di vitello 34

Contorni

Misticanza, mais e granella di nocciole piemontesi 5

“Omaggio all’Autunno” 5

Patate fritte 4

Burger Cumino

Hamburger di fassona piemontese 200 gr con panino di segale,
bacon croccante, tartufo nero e uovo pochè 20

Le birre artigianali 10

Castana

Birra doppio malto con miele di castagno dei boschi di Valverde nell'Oltrepò Pavese.
Birra dal gusto rotondo, con un bilanciamento perfetto tra la dolcezza del miele,
il sapore della castagna e l'aroma del luppolo. 33cl 6.5°

Taraxa

Birra Saison aromatizzata al miele di tarassaco e pepe. Birra dal sapore intenso, pulito,
con un leggero retrogusto amaro 33cl 5.1°

Lapa

Birra al miele di tiglio con una raffinata luppolatura, dall'aroma bilanciato
e dal ricco bouquet olfattivo 33cl 5.2°

Oltre

Birra ad alta fermentazione che strizza l'occhio al mondo delle Pils, semplice, leggera
e beverina, ideale per tutte le occasioni 33cl 4.8°

Astuta

Birra Stout scura ad alta fermentazione, il cui sapore intenso viene ammorbidito
dalle fragranze dolci di miele, cioccolato e vaniglia 33cl 5.5°

American Pale Ale

APA con luppoli americani della regione del pacifico nord-occidentale.
Birra dal delicato impatto aromatico con note tropicali ed erbacee 33cl 5.5°

Indian Pale Ale

IPA dal gusto intenso resinoso ed erbaceo.
Dalla più classica tradizione delle IPA una birra con entrata dolce e chiusura amara caratterizzata
dall'elevata presenza di luppolo 33cl 7°

White Ale

Weiss aromatizzata al Bergamotto. La versione italiana alle Weiss tedesche, una birra poco amara e
di facile bevibilità contraddistinta dalla speziatura di scorze essiccate
di bergamotto 33cl 4.5°

Le birre classiche 5

Menabrea 33cl 4,8°