

Contorni

- Patate al forno 5€
- Carciofi spadellati 7€
- Caponata 7€
- Verdure alla griglia 8€
- Spadellata di funghi porcini 12€

Dessert

- Tiramisù 8€
- Cheesecake al mandarino 8€
- Crema catalana 8€
- Panna cotta a piacere 8€
- Tortino al cioccolato con cuore caldo 8€
- Frutti rossi con gelato alla crema 8€
- Sorbetto al limone 6€

Caffetteria/Bevande

- Acqua 0,75cl Panna/ San Pellegrino 3€
- Perrier 0,20cl 4€
- Caffè 2€
- Cappuccino 3€
- Coca Cola/ Fanta 33cl 4€
- Birre 4/6€

Servizio e coperto 3€

Antipasti pesce

- Tartare di tonno alla mediterranea 20€
- Cruditè del Bistrot 22€
- Acciughe del cantabrico con riccioli di burro e crostini di pane nero 15€
- Insalatina di polpo tiepida con patate e olive taggiasche 16€
- Fiori di zucca fritti 15€

Antipasti terra

- Selezione di salumi con burratina e gnocco fritto 15€
- Sautê di carciofi con pane profumato al timo e fonduta di pecorino romano 14€
- Battuta di fassona con pane dorato e tartufo 16€

Primi piatti pesce

- Linguine all'astice 26€
- Risotto con scampi, fiori di zucca, e mela verde 22€
- Spaghetti alle vongole veraci e bottarga di muggine 24€
- Paccheri di Bronte 22€
- Spaghettoni al gambero rosso e tartufo 24€

Primi piatti terra

- Tagliatelle di ns. produzione ai funghi porcini e tartufo nero di Norcia 20€
- Spaghetti alla carbonara 18€
- Risotto alla milanese 18€
- Risotto alla milanese con ossobuco 28€
- Paccheri al ragù di filetto profumato al rosmarino 18€

Secondi piatti pesce

- Astice intero alla catalana 32€
- Grigliata mista 26€
- Filetto di branzino o orata con verdure spadellate 26€
- Tonno teryaki con caponata di verdure 26€
- Gran frittura 25€

Secondi piatti terra

- Chateaubriand con verdure grigliate e patate al forno min. 2 persone 70€
- Costata di manzo alla brace 26€
- Tagliata di controfiletto ai funghi porcini 28€
- Costoletta alla milanese (orecchia d'elefante) 32€
- Midollo bum-bum 25€
- (Tartare di manzo su midollo al forno e cascata di tequila)
- Filetto di manzo al pepe verde 30€

MILANO BISTROT

Via C. Pisacane, 57 - Milano - Tel. 02.49532817 - milanobistrotoofficial 

Contours

- Baked potatoes 5€
- Sautéed artichokes 7€
- Caponata 7€
- Grilled vegetables 8€
- Sautéed porcini mushrooms 12€

Dessert

- Tiramisù 8€
- Mandarin Cheesecake 8€
- Catalan cream 8€
- Panna cotta to taste 8€
- Chocolate cake with warm heart 8€
- Red fruits with cream ice cream 8€
- Lemon sorbet 6€

Coffee shop/Drinks

- Water 0,75cl Panna/ San Pellegrino 3€
- Perrier 0,20cl 4€
- Coffee 2€
- Cappuccino 3€
- Coca Cola/ Fanta 33cl 4€
- Beers 4/6€

Service and covered 3€

Fish appetizers

- Mediterranean-style tuna tartare 20€
- Trio of crudités 22€
- Cantabrian anchovies with butter curls and black bread croutons 15€
- Crab, oil and lemon salad 16€
- Fried courgette flowers 15€

Ground appetizers

- Selection of Italian cold cuts with burrata and fried gnocco 15€
- Sautéed artichokes with thyme-scented bread and pecorino romano fondue 14€
- Fassona tartare on golden bread and truffle 16€

Fish first courses

- Linguine with lobster 26€
- Risotto with scampi, zucchini flowers, and green apple 22€
- Spaghetti with clams and mullet bottarga 22€
- Spaghetti with clams and mullet bottarga 24€
- Paccheri di Bronte 22€
- Spaghettoni with red prawn and truffle 24€

Ground first courses

- Tagliatelle of our production with porcini mushrooms and black truffle from Norcia 20€
- Spaghetti Carbonara 18€
- Milanese saffron risotto 18€
- Milanese risotto with ossobuco 28€
- Paccheri tomato basil and stracciatella 16€

Fish second courses

- Whole Catalan-style lobster 32€
- Mixed grill 26€
- Sea bass or sea bream fillet with sautéed vegetables 26€
- Teriyaki tuna with vegetable caponata 26€
- Royal Fry 25€

Ground second courses

- Chateaubriand with grilled vegetables and baked potatoes min. 2 people 70€
- Old-fashioned ribeye (green pepper and rosemary) 26€
- Sliced sirloin with porcini mushrooms 28€
- Milanese cutlet (elephant ear) with roast potatoes 32€
- Midollo bum-bum 25€
- (Beef tartare on baked marrow and tequila cascade)
- Beef fillet with green pepper and sautéed artichokes 30€