

 @ilsantamilano
 Il Santa Milano
 @stefanograndi_chef

amore
Sottanto
Credo
Stonico
Provocato
Sottile
ROMAN

Provocato
Sottile
ROMAN

Provocato
Sottile
ROMAN

amore
Sottanto
Credo
Stonico
Provocato
Sottile
ROMAN

amore
Sottanto
Credo
Stonico
Provocato
Sottile
ROMAN

Provocato
Sottile
ROMAN

amore
Sottanto
Credo
Stonico
Provocato
Sottile
ROMAN

IL SANTI

LUNCH



IL SANTA
MILANO



MENU' le parole definiscono la cucina e l'alfabeto ordina le sue lettere per trasformarle in cibo

ANTIPASTI

- manza - senape - salsa verde - uovo di quaglia **16,00**
tartare di fassona piemontese con senape antica
salsa verde e uovo crudo di quaglia
- uovo - aringa - barbabietola **16,00**
uovo 62° con aringa affumicata e schiuma di barbabietola
- cavolfiore - soia - cipolla - miso **14,00**
cavolfiore cotto intero in salsa di soia e miso
con crema di cipolle bruciate
- gamberi - lime - sedano - erbe **18,00**
gamberi crudi e marinati con il lime, insalata di sedano
e olio alle erbe

PRIMI

- pasta - cernia - cozze **18,00**
mezzi rigatoni con cernia gialla in acqua pazza
- plin - arrosto - tartufo **18,00**
plin in farcia di arrosto, il suo sugo e tartufo nero
- riso - zafferano - grana padano **16,00**
oro, risotto al salto in giallo milano con il fondo di vitello
- cicerchie - ceci - catalogna **14,00**
zuppa di cicerchie, ceci e catalogna

SECONDI

- vitello - pak choi - salsa tartara **26,00**
filetto cotto a bassa temperatura e scottato alla plancia
con pak choi e salsa tartara
- branzino - arancia - finocchio **26,00**
filetto di branzino con riduzione di arancia
e finocchio cotto e crudo

INSALATE

- pollo - insalata - grana padano **16,00**
caesar salad con pollo cotto a bassa temperatura,
bacon croccante, insalata romana
e dressing al grana padano
- salmone - insalata - verdura **14,00**
insalata mista con salmone marinato in casa, carote,
sedano, finocchi, pomodori, maionese e yogurt

L'ALFABETO DEL CIBO PAROLE

ancora - brutale - crudo - semplice - sottovuoto - perfetto - gustoso
oltre - facile - cotto - bello - esagerato - minimal - avanti - fusion
straniero - indipendente - voglioso - godurioso - provocatorio - umile
attento - sostenibile - leggero - rapido - buono - silenzioso - romantico

SANDWICH

- bacalà - pane - yogurt **14,00**
crochette fritte di bacalà con salsa
di yogurt greco
- burger bun **16,00**
pane bun con hamburger di manza fassona piemontese
formaggio, ketchup, insalata e pomodori
- acciuga - pane - burro **14,00**
acciuga del mar cantabrico con pane fatto in casa
e burro
- pane - prosciutto - verdura all'agro **14,00**
come una pizza con prosciutto cotto di bosses
e verdure all'agro

CONTORNI

- patata - triplo potatoes **8,00**
cotte 3 volte con origano, maionese
e polvere di capperi
- insalata - misticanze **6,00**
verdure crude e pomodori
- verdura - verza e catalogna spadellata **8,00**
con peperoncino e scalogno
- ortaggi - misti di stagione al vapore **8,00**

MENU' DEGUSTAZIONE

- cavolfiore - soia - cipolla - miso
cavolfiore cotto intero in salsa di soia e miso
con crema di cipolle bruciate
 - uovo - aringa - barbabietola
uovo 62° con aringa affumicata e schiuma di barbabietola
 - pasta - cernia - cozze
mezzi rigatoni con cernia gialla in acqua pazza
 - zabaione - frutta - sbrisolona
zabaione al marsala, frutti rossi, sbrisolona mantovana
- 35,00 a persona**

da servire per tutti gli ospiti del tavolo - tempo necessario 45 minuti

coperto/pane 1,50
chips 2,50

DESSERT e FRUTTA

- zabaione al marsala, frutti rossi
sbrisolona mantovana **8,00**
- tiramisu, mascarpone, caffè
biscotto **4,00/8,00**
- cassata siciliana **8,00**
- frutti rossi del sottobosco **8,00**
- mosaico di frutta fresca al taglio **8,00**

CAFFE'

- caffè espresso **1,50**
- caffè decaffeinato **2,00**
- caffè americano **2,00**
- caffè ginseng **2,00**
- caffè d'orzo **2,00**
- caffè corretto **3,00**
- marocchino **2,00**
- cappuccino **2,00**
- latte macchiato **2,50**
- tè e infusi **4,00**

BEVANDE

- acqua stille e bolle lurisia 50 cl **2,50**
- acqua stille e bolle lurisia 75 cl **3,50**
- coca-cola/zero **3,50**
- tonica **4,00**
- menabrea 33 cl **5,00**
- pomodoro condito **4,50**
- spremuta di agrumi **4,50**
- frullato di frutta fresca **7,00**



NEGOZIO DI CUCINA

gastronomia facile
per un piatto del ristorante a casa tua

Via Foppa 14
prossima apertura



VINI

vini bianchi mescita

MESDÍ OLTREPÒ PAVESE DOC
riesling renano
2019 - GERRY SCOTTI WINE
LOMBARDIA **6,00**

LE VAGLIE VERDICCHIO DEI CASTELLI
DI JESI CLASSICO DOC
verdicchio
2021 - SANTA BARBARA
MARCHE **6,00**

TOC BAS ISONZO DEL FRIULI DOC
friulano
2021 - RONCO DEL GELSO
FRIULI VENEZIA GIULIA **7,00**

FIANO BENEVENTANO IGP
fiano
2021 - MASSERIA FRATTASI
CAMPANIA **6,00**

vini rossi mescita

REGIÙ OLTREPÒ PAVESE DOC
barbera
2020 - GERRY SCOTTI WINE
LOMBARDIA **6,00**

RIVUS ALTO ADIGE LAGREIN DOC
lagrein
2022 - PFITSCHER
TRENTINO ALTO ADIGE **7,00**

MORELLINO DI SCANSANO DOCG
sangiovese, cabernet sauvignon
2020 - FATTORIA LE PUPILLE
TOSCANA **6,00**

ETNA ROSSO DOC
nerello mascalese, nerello cappuccio
2019 - TORNATORE
SICILIA **8,00**

bolle mescita

LA VIGNA DI SARAH
PROSECCO SUPERIORE DOCG
millesimato
VENETO **7,00**

METODO CLASSICO EXTRA BRUT
OLTREPÒ PAVESE DOCG
chardonnay e pinot nero
GERRY SCOTTI WINE
LOMBARDIA **9,00**

LA CAPINERA FRANCIACORTA BRUT
chardonnay e pinot bianco
VIGNETI CENCI
LOMBARDIA **9,00**



Gentile cliente, per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati in questo locale sono surgelati o congelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.
Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.
Per come sono strutturati i locali della cucina non è possibile escludere contaminazioni accidentali.