



IL SANTA  
MILANO

**PRIMA - V E R A**

## VINI BIANCHI MESCITA

MESDÍ OLTREPÒ PAVESE DOC  
riesling renano  
2024 - gerry scotti wines - lombardia  
🍷 7,00 🍷 24,00

BLANGE  
arneis  
ceretto - piemonte  
🍷 7,00 🍷 30,00

PINOT GRIGIO  
pinot grigio  
2022 - schiopetto - friuli venezia giulia  
🍷 8,00 🍷 38,00

FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO DOP  
falanghina  
2023 - masseria frattasi - campania  
🍷 7,00 🍷 34,00

## VINI ROSSI MESCITA

REGIÙ OLTREPÒ PAVESE DOC  
barbera  
2024 - gerry scotti wines - lombardia  
🍷 7,00 🍷 24,00

CASTELGREVE  
chianti classico  
2023 - Castelli del Grevepesa- toscana  
🍷 7,00 🍷 38,00

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA "MARINA CVETIC"  
montepulciano  
2019 - masciarelli - abruzzo  
🍷 9,00 🍷 50,00

## BOLLE MESCITA

"GRAPPOLI DI LUNA"  
PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG  
glera  
la vigna di sarah - veneto  
🍷 7,00 🍷 30,00

ELEONORA GIORGI METODO CHARMAT  
EXTRA DRY OLTREPO' PAVESE DOCG  
chardonnay, pinot nero  
cantina giorgi - lombardia  
🍷 7,00 🍷 26,00

ELEONORA GIORGI METODO CLASSICO  
EXTRA DRY ROSÉ DOCG  
pinot nero  
cantina giorgi - lombardia  
🍷 7,00 🍷 26,00

FRANCIACORTA LA CAPINERA CUVÉE BRUT DOCG  
chardonnay, pinot bianco  
cantina la capinera - lombardia  
🍷 10,00 🍷 40,00

MIRABELLA FRANCIACORTA ROSÉ  
BRUT DOCG  
chardonnay, pinot bianco, pinot nero  
mirabella - lombardia  
🍷 10,00 🍷 50,00

## VINI al CALICE

## 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

POMODORO CONDITO 4,50

SPREMITA DI AGRUMI 4,50

## BIRRE

BIRRA LIRA ARTIGIANALE "DELFINO"  
blonde ale 4,5% Vol 7,50

BIRRA LIRA ARTIGIANALE "AGRICOLTORE"  
ipa 5% Vol 7,50

BIRRA LIRA ARTIGIANALE "CORNUCOPIA"  
american amber ale 6,2% Vol 7,50

MENABREA  
bionda premium lager 4,8% Vol 5,00

## CAFFÈ'

CAFFÈ ESPRESSO 2,00

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

## ANTIPASTI

### TARTARE (3-10-12)

di Fassona piemontese con salsa tartara, cipolline, cetriolini, capperi **18,00**

### CATALANA DI GAMBERI (2-3-9-10)

cotti ad 85°, con sedano, pomodori camone, salsa di senape e pomodoro secco **22,00**

### ZUPPA FREDDA (1-4-12)

di frutta e verdura con carpaccio di capasanta **20,00**

## PRIMI PIATTI

### MEZZI PACCHERI (1-7)

di famiglia verrigni al pomodoro Napoli e grana padano **16,00**

### RISOTTO ORO (7-9)

al salto Riserva San Massimo allo zafferano, fondo bruno di carne **16,00**

## SECONDI PIATTI

### BROQUETTE DI FILETTO (9-12)

di manzo Cotto al punto rosa, salsa californiana di scalogno, aceto di mele e insalatina di agretti **26,00**

### OMBRINA BOCCA D'ORO (4-7)

trancetto di pesce cotto alla plancia con taccole, patata parmense e riduzione di fumetto **24,00**

## BEST OF IL SANTA

### CROCCHETTE (1-4-7)

di baccalà, panate e fritte, salsa yogurt **14,00**

### MONDEGHILI (1-7-10)

di vitello, panati e fritti, mela senapata e maionese allo zenzero **18,00**

### HAMBURGER (1-7)

di manza Fassona piemontese con pane bun, formaggio, ketchup, insalata e pomodoro **16,00**

# MENÙ

## INSALATE

### CAESAR SALAD (1-7)

pollo cotto a bassa temperatura, bacon, insalata romana, con vele di pane e dressing di grana padano **16,00**

### SALMON SALAD (1-3-4-9-11)

insalata di verdure crude miste, salmone marinato in casa, pomodori, maionese e yogurt greco **16,00**

## CONTORNI

### INSALATA

misticanze, verdure crude e pomodori **6,00**

### VAPORE

di ortaggi assortiti di stagione **8,00**

### TRIPLO POTATOES (1-3)

cotte tre volte con origano, maionese al capperi **8,00**

## DESSERT

### ZABAIONE (1-3-7-8)

al marsala con frutti rossi e sbrisolona **8,00**

### BIANCO MANGIARE (8)

con il latte di mandorla e frutta **7,00**

### CIOCCOLATO (3-7-8)

mousse al cioccolato e arachidi tostate salate **8,00**

### TIRAMISÙ (1-3-7-8)

mascarpone e biscotto al caffè **4,00/8,00**

### CASSATA SICILIANA (1-3-7-8)

di pasta di mandorle, ricotta e gocce di cioccolato **8,00**

### MOSAICO

di frutta fresca al taglio **8,00**

### FRUTTI ROSSI

del sottobosco **8,00**

coperto/pane 2,00  
chips 2,50



@ilsantamilano



Il Santa Milano



@stefanograndi\_chef

## ALLERGENI

- 1 - GLUTINE
- 2 - CROSTACEI
- 3 - UOVA
- 4 - PESCE
- 5 - ARACHIDI
- 6 - SOIA
- 7 - LATTE
- 8 - FRUTTA SECCA
- 9 - SEDANO
- 10 - SENAPE
- 11 - SEMI DI SESAMO
- 12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 13 - LUPINI
- 14 - MOLLUSCHI

---

Gentile cliente, per garantire 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.