

# MENÙ

RISTORANTE



## VINI BIANCHI MESCITA

MESDÍ OLTREPÒ PAVESE DOC riesling renano 2024 - gerry scotti wines - lombardia	7,00	24,00
COLLINE PESCARESI IGT pecorino BIO 2024 cirelli	7,00	28,00
SAUVIGNON "DEL POMPIERE" sauvignon 2024 schiopetto	8,00	38,00
Ymir chardonnay 2023 ceraudo	9,00	66,00

## VINI ROSSI MESCITA

REGIÙ OLTREPÒ PAVESE DOC barbera 2024 - gerry scotti wines - lombardia	7,00	24,00
NERO D'AVOLA SICILIA DOC nero d'avola 2022 - fina - sicilia	7,00	28,00
MARCHESA MARIABELLA valpolicella ripasso corvina, corvino e, rondinella 2021 massimago	9,00	55,00
ALTO ADIGE MERLOT DOC TERRE DI VICO MAREMMA TOSCANA IGT merlot sangiovese 2016 carlo baccheschi berti		
8,00	45,00	

## 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

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
SPREMUTA 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 **16,00**

### MONDEGHILI (1-7)

di vitello, spinaci alla milanese, uvetta e pinoli, maionese allo zenzero **18,00**

### BACCALÀ MANTECATO (1-4-7)

al latte, la ricetta di famiglia, polenta fritta **22,00**

## PRIMI PIATTI

### GNOCCHI (1-3-7-14)

di patate al nero di seppia con pere abate, limone e fondata di taleggio **18,00**

### ZUPPA (1)

di lenticchie della Toscana e cereali **16,00**

### RISOTTO ORO (7-9)

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

## SECONDI PIATTI

### GUANCIA (7-9-12)

di maialino cotta nel barbera, scalogni caramellati e purea di patate **24,00**

### TENTACOLO DI POLPO (14)

croccante cotto alla ragusana, la sua maionese, patate americane **24,00**

## SNACK

### CROCCHETTE (1-4-7)

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

### ALICI FRITTE (1-3-4-10)

ripassate nel pane con maionese **16,00**

### PANINO COL COTECHINO (1-3-7-12)

pane bun, formaggio filante, cotechino del Casale Vecchio Varzi, verza stufata e salsa al creen **16,00**

### HAMBURGER (1-7)

di manza fassona piemontese con pane bun, formaggio, ketchup, insalata e pomodoro **14,00**

# MENU

## 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 cappero **8,00**

### PUREA DI PATATE (7)

di oreno e grana padano **8,00**

## DESSERT

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

al marsala con frutti rossi e sbrisolona **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**

### SALAME AL CIOCCOLATO (1-3-7-12)

e crema di zabaione **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 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.