

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

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
- 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 frita **22,00**

PRIMI PIATTI

GNOCCHI (1-3-7-14)

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

ZUPPA (1)

di lenticchie della Tuscia 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 creem **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 capperi **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.