

MILANO

PRIMI PIATTI

Carpaccio di Zucchini Grigliate Zucchini grillado sobre espejo de pomodoro, champiñones y boconccini apanado.	17
Carpaccio di Manzo Res, Padano, mayonesa de albahaca y semillas de mostaza.	32
Crocchette Di Formaggio Variedad de quesos.	18
Burrata con Rucula e Crudo	38
Ravioli Florentini Rellenos de espinaca y ricotta sobre espejo de pimentón.	18
Crema di Pomodoro	18
Gamberi e Funghi con Aglio Camarones y champiñones con ajo y perejil.	28
Calamari Calamares al grill, mix de lechugas, pimentones asados y aceitunas.	22

INSALATA

Cesar Mix de lechugas, mayonesa de anchoas, parmesano crudo crocante y crotones.	29
Di Polipo Pulpo sellado, sobre papa y rúgula.	34

RECOMENDADOS

OSSOBUCO AL CARTOCCIO Corte de pantorrilla de ternera, en su jugo, acompañado de pasta.	41
LOMO AL CARTOCCIO Centro de lomo cubierto de Mozzarella y Prosciutto, napado en salsa de champiñones, acompañado de pasta.	43
COSTATA DEL CHEF Corte de costilla a la parrilla	54

TÉRMINOS PARA NUESTRAS CARNES:
MEDIO, TRES CUARTOS, BIEN COCIDA (CERO SANGRE).

PASTA

Lasagna al Forno Salsa Ragú y parmesano.	29
Linguine Fruto di Mare Mariscos salteados al olio con tomates cherry y láminas de ajo.	34
Linguine alla Bolognese	29
Linguine Cremoso Aglio Espejo de pomodoro, crema de ajo rostizado y boconccini.	26
Linguine Bettina Trozos de lomo, tomates confitados y frescos, en fondo de pomodoro.	36
Spaghetti alle Vongole Mix de almejas negras y blancas salteadas al olio, cherry perla y peperoncino.	26
Scialatielli Calabrese Ragú de salchicha italiana en fondo de pomodoro.	29
Carbonara La auténtica italiana.	26
Ravioli di Carne	29
Ravioli di Salmone En salsa Aurora.	32
Gnocchi di Patate	26

Nuestras pastas se sirven "al dente"
si la deseas mas cocida, indícanos.

- OPCIONES SIN GLUTÉN DISPONIBLES -

CARPACCIO MIXTO MARE Atún, salmón, camarones y rúgula.	32
ANTIPASTO AL MEDITERRÁNEO Vegetales de la temporada, quesos y embutidos italianos.	42
PIZZA MILANO (32 CM) Jamón, pepperoni y rúgula.	35
PIZZA POSITANO (32 CM) Burrata, crudo y rúgula.	42
PIZZA SCAMORZA (32 CM) Salami y Scamorza.	40

R I S O T T O

Nero di Seppia 31
Arroz cremoso con camarones y calamares en su tinta.

Portobello 30

C a r n i

e P e s c e

Pallard di manzo 32
Oblea de res con ensalada de rúgula, tomates frescos, vinagreta de oliva, limón y alcaparritas.

Cotoletta 34
Milanesa de ternera gratinada.

Salmone al Forno 39
Sobre cama de vegetales salteados.

Tonno 39
Filete de atún sobre mix de lechugas y vegetales de temporada.

Nuestro ATÚN SE SIRVE TÉRMINO MEDIO.
si lo deseas con otro nivel de COCCIÓN,
indícanos.

P i z z a

Tamaño personal

Margherita 22

PepPeroni 24

Caprese 22
Boconccini, tomates frescos y albahaca.

Vegetariana 24
Calabacín, zanahoria, champiñones, zucchini, pimentones asados y crema de berenjena ahumada.

Amalfi 24
Champiñones, jamón y espárragos.

Quattro formaggio 28

Pera y Brie 24

Calabrese 26
Salchicha italiana, aceitunas y cebolla.

P o s t r e s

Panna cota 14

Vulcano di Ciocolatto 18

Tiramisú 14

LOS PRECIOS ANTES MENCIONADOS NO INCLUYEN EL SERVICIO.

PROPINA voluntaria SUGERIDA: 10%

SÍGUENOS EN SPOTIFY, nuestra playlist es - MILANO1 -

TODOS LOS ARTÍCULOS QUE DECORAN EL RESTAURANTE ESTÁN A LA VENTA.

SI QUIERES VER MÁS, VISITA EL CUCHITRIL AL SALIR.

B E B I D A S**C A L I E N T E S**

AMERICANO	5
ESPRESSO	6
CAPPUCCINO	6
LATTE	6
MACCHIATO	6
AROMÁTICA	6

F R Í A S

S I N A L C O H O L

JUGOS NATURALES	6
Maracuyá, mango, lulo, limonadaV	
KOMBUCHA	10
GASEOSAS	6
Coca-Cola, sprite, ginger	
AGUA TÓNICA	6
Canada Dry	
AGUA TONICA	12
Fever Tree	
AGUA MANANTIAL	6
ACQUA PANNA	15
Toscana Italia	
AGUA S. PELLEGRINO 750ml	15

C E R V E Z A

I N T E R N A C I O N A L

STELLA ARTOIS	12
CORONA	12
BUDWEISER	11
HEINEKEN	12
PERONI	12

A R T E S A N A L

BBC	13
Cajicá Miel, Chapinero Porter, Monserrate.	

N A C I O N A L

CLUB COLOMBIA	9
Negra, dorada, roja	
MICHELADA CLUB	10
MICHELADA CORONA	13
REFAJO MILANO	9

L I C O R E S

LIMONCELLO DE LA CASA	10
GRAPPA	10
AMARETTO	10
SAMBUCA	10
CREMA DE WHISKY	10
TEQUILA	18
CAMPARI	25

C O C T E L E S Y T R A G O S

APEROL SPRITZ	25
Aperol, Prosecco y tónica.	
¡El favorito!	
TINTO DE VERANO	20
VINO TINTO CALIENTE	20
MARGARITA	25
Tequila, Triple sec y jugo de limón.	
BLACK RUSSIAN	25
Vodka y licor de café.	
BUCHANANS	25
12 Años	
OLD PARR	25
12 años	
ABSOLUT	25
FLOR DE CAÑA	18
BOMBAY SAPPHIRE	29
TANQUERAY	29
HENDRICKS	32

