

Menù Del Bistrot



**ORGANIZZA DA NOI
LA TUA SERATA SPECIALE
DAL LUNEDI' AL GIOVEDI'
PRENOTA PER I TUOI
EVENTI (COMPLEANNI,
LAUREE, CENE AZIENDALI, ETC.
PER INFO:**

Tel. 02.49532817
milanobistrotofficial 
milanobistrot1@gmail.com
milanobistrot.it
Via C. Pisacane, 57 - Milano

Tel. 02.49532817
milanobistrotofficial 
milanobistrot1@gmail.com
milanobistrot.it
Via C. Pisacane, 57 - Milano

Le Nostre Tapas Milanesi

(UN ASSAGGIO DELLA NOSTRA CUCINA)

NORMATIVA ALLERGENI **REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011**

In ottemperanza alla Normativa UE vigente (REG 1169/2011 ALLEGATO II), viene esposta la lista dei prodotti allergenici maggiori contenuti negli alimenti, al fine di garantire la corretta informazione del consumatore e la tutela della sua salute.

- 1-Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
- 2-Crostacei e relativi prodotti
- 3-Uova e relativi prodotti
- 4-Pesce e relativi prodotti
- 5-A seconda della reperibilità questo prodotto potrebbe essere congelato/surgelato/abbattuto
- 6-Semi di soia e relativi prodotti
- 7-Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
- 8-Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti
- 9-Sedano e relativi prodotti
- 10-Senape e relativi prodotti
- 11-Semi di sesamo e relativi prodotti
- 12-Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂
- 13-Lupino e relativi prodotti
- 14-Molluschi e relativi prodotti
- 15-Arachidi e relativi prodotti

PRODOTTO	ALLERGENE
Pane e Pani con Semi e Frutta Secca	Glutine, Frutta Secca con Guscio, Sesamo
Paste secche e fresche in varietà	Glutine, Latte, Uova
Paste al pesce	Glutine, Molluschi, Pesce, Crostacei
Sughi vari (ragu' ecc.)	Latte, Sedano, Uova
Risotti	Latte
Spaghetti alla carbonara	Glutine, Latte, Uova
Frittata e prodotti impanati	Uova, Latte, glutine
Secondi pesce	Pesce, Uova, Glutine, Crostacei
Secondi di carne	Latte, Uova, Glutine
Formaggi	Latte
Dolci, brioches e paste	Latte, Uova, Glutine, Arachidi, Frutta secca

Data la grande varietà di piatti da noi proposti, siamo a disposizione della clientela sensibile per dettagliare in modo specifico l'elenco ingredienti ed eventualmente proporre suggerimenti ed alternative.

La Direzione Milano Bistrot

ALLERGEN REGULATION **REGULATION (EU) N. 1169/2011**

In compliance with current EU legislation (REG 1169/2011 ANNEX II), the list of the major allergenic products contained in foods is displayed, in order to guarantee correct consumer information and protection of his health.

- 1-Cereals containing gluten and related products
- 2-Crustaceans and related products
- 3-Eggs and related products
- 4-Fish and related products
- 5-Depending on availability, this product could be frozen/deep-frozen/blast-chilled
- 6-Soybeans and related products
- 7-Milk and related products (including lactose)
- 8-Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nut, Queensland nut, and related products
- 9-Celery and related products
- 10-Mustard and related products
- 11-Sesame seeds and related products
- 12-Sulfur dioxide and sulphites at concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/liter reported as SO₂
- 13-Lupine and related products
- 14-Molluscs and related products
- 15-Peanuts and related products

PRODUCT	ALLERGENE
Bread and Loaves with Seeds and Fruit Dry	Gluten, Dried Fruit in Shell, Sesame
Dried and fresh pasta varieties	Dried and fresh pasta varieties
Fish pasta	Gluten, Molluscs, Fish, Crustaceans
Various sauces (ragu' etc.)	Milk, Celery, Eggs
Risottos	Milk
Spaghetti carbonara	Gluten, Milk, Eggs
Omelette and breaded products	Eggs, milk, gluten
Second courses fish	Fish, Eggs, Gluten, Shellfish
Second courses of meat	Latte, Uova, Glutine
Cheeses	Milk
Sweets, brioches and pastries	Milk, Eggs, Gluten, Peanuts, Fruit

Given the great variety of dishes we offer, we are available to customers sensitive to specifically detail the ingredient list and possibly propose suggestions and alternatives.

The Milano Bistrot Management

- MONDEGHILI 4 €
- STICK DI POLENTA E CREMA DI ZOLA 4 €
- CROSTINI CON ACCIUGA DEL CANTABRICO E BURRO 4 €
- SALAME FELINO E GIARDINIERA 4 €
- HUMUS CON PINZIMONIO 4 €
- FINGER DI RISO AL SALTO 4 €

TAGLIERI (SERVITI CON POLENTA FRITTA)

- SALUMI SELEZIONATI 10 €
- SALUMI E FORMAGGI 15 €
- FORMAGGI SELEZIONATI 10 €

LE NOSTRE FORMULE APERITIVO

MILANO IN 3 BOCCONI

SPRITZ +
3 TAPAS MILANESI 10 €

**BIRRA+
MICHETTA CALDA
E MORTADELLA
10 €**

Aperitivi

DALLE 17 ALLE 21

VINI

LE BOLLE



- FRANCIACORTA 9 € 41 €
MONTEDELMA BRUT
- PROSECCO DI VALDOBBIADENE 7 € 26 €
EXTRA DRY CANTINA BERNARDI

I BIANCHI

- FALANGHINA 7 € 25 €
FEUDI DI SAN GREGORIO
- VERMENTINO DI GALLURA SUP. 8 € 39 €
CANTINA SURRAU

I ROSSI

- SANGIOVESE DI TOSCANA 6 € 22 €
POGGIO BORGONI
- VALPOLICELLA SUPERIORE 7 € 29 €
CANTINA BRONZATO

COCKTAILS I CLASSICI

- NEGRONI 8 €
- NEGRONI SBAGLIATO 8 €
- MILANO-TORINO 8 €
- AMERICANO 8 €
- MOSCOW MULE 8 €

GLI SPRITZ

- APEROL 7 €
- CAMPARI 7 €
- SELECT 7 €
- LIMONCELLO 7 €

I GIN + (TONICA - LEMON)

- TANQUERAY 8 €
- GORDON'S 8 €
- BOMBAY 8 €
- MARE 10 €
- HENDRICK'S 10 €
- MONKEY 47 10 €

ANALCOLICI

- CRODINO 5 €
- SAN BITTER 5 €
- COCKTAIL DI FRUTTA 7 €

BIRRE ALLA SPINA

- ICHNUSA NON FILTRATA 5 /7€
- MORETTI 5 /7€

IN BOTTIGLIA

- CORONA 6 €
- MENABREA 6 €
- CORONA ZERO ALCOL 6 €

SOFT DRINKS 5 €

COCA COLA, FANTA, SPRITE

Colazioni Breakfast

SALATE

- BRIOCHE SALATE FARCITE 4 €
- PANINETTO FARCITO 3 €
- TOAST 5 €
- UOVA CON BACON 8 €

PASTICCERIA

- CROISSANT 1,60 €
- TORTA DEL GIORNO 5 €
- FROLLINO 1 €
- PAN CAKE 8 €

CENTRIFUGHE

- MEDIA 6 €
- GRANDE 8 €
- COPPA DI FRUTTA FRESCA 6 €
- SPREMUTA 6 €
(ARANCIA E POMPELMO ROSA)

CAFFETTERIA

- ESPRESSO 2 €
- ESPRESSO DEK 2,50 €
- CAPPUCCINO 3 €
- CAPPUCCINO SOIA 3,50 €
- THE E TISANE 5 €

PAUSA DOLCE

- CENTRIFUGA 8 €
- CROISSANT
- ESPRESSO

PAUSA SALATA

- SPREMUTA
- UOVA CON BACON 12 €
- ESPRESSO

PREZZO AL TAVOLO



ANTIPASTI APPETIZERS

- **BRUSCHETTA** (1-5-8) **8 €**
Crostoni di pane arrostito con pomodoro con cassè, basilico e origano
Toasted bread crostini with tomato, basil and oregano
- **CAPRESE** (7) **12 €**
Pomodoro cuore di bue e mozzarella di bufala
Ox heart tomato, buffalo mozzarella
- **PARMIGIANA** (7-12) **12 €**
Melanzana frita, mozzarella DOP, salsa di pomodoro, parmigiano e basilico
Fried eggplant, DOP mozzarella, tomato sauce, parmesan cheese and basil

PRIMI FIRST COURSES

- **RISOTTO ALLA MILANESE** (7-9) **16 €**
Riso 100% Carnaroli con pistilli e polvere di zafferano
100% Carnaroli rice with saffron zafferano pistils
- **LASAGNE ALLA BOLOGNESE** (1-3-7-8) **15 €**
Classica lasagna alla Bolognese fatta con pasta fresca
Classic lasagna alla Bolognese made with fresh pasta
- **SPAGHETTO ALLA CARBONARA** (1-3-7) **16 €**
Spaghettoni linea Molisana, guanciale amatriciano, pecorino romano DOP, pepe nero e tuorlo d' uovo
Molisana spaghetti, pork cheek, Pecorino Romano cheese, black pepper, and egg yolk
- **PACCHERO BISTROT** (1-2-5-7-8) **18 €**
Gamberoni e stracciatella
Prawns and stracciatella

SECONDI MAIN COURSES

- **OSSOBUCO CON RISO** (7-9) **26€**
Ossobuco di vitello CBT con la sua gremolata accompagnata con il classico risotto alla milanese
Veal ossobuco with gremolata served with classic Milanese risotto
- **COSTOLETTA ALLA MILANESE** (1-3-7) **26€**
Costoletta di vitello rigorosamente con il suo osso cotta nel burro chiarificato e servita con patate arrosto
Veal cutlet strictly on the bone cooked on clarified butter and served with roast potatoes
- **TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI PORCINI** **22€**
Sliced beef with porcini mushrooms
- **FRITTO MISTO** (1-2-5-14) **25 €**
Gamberoni, calamari e verdure
Prawns, squid and vegetables

CONTORNI SIDE DISHES

- **SPADELLATA DI FUNGHI PORCINI** **8€**
sautéed porcini mushrooms
- **PATATE ARROSTO O FRITTE** **6€**
Roast potatoes or fries
- **INSALATA MISTA** **8€**
Mixed salad
- **VERDURA COTTA DI STAGIONE** **8€**
Seasonal cooked vegetables

INSALATE SALADS

- **CAESAR SALAD** (1-3-7-10-12) **16€**
Petto di pollo, bacon croccante, crostini di pane, scaglie di grana padano Dop e salsa cesar home made
Chicken breast, crispy bacon, croutons, Grana Padano cheese shavings, and homemade Caesar sauce
- **GREEK SALAD** (7-12) **15€**
Feta a cubetti, olive nere, cetriolini, pomodorini, origano secco, cipolla rossa e salsa tzatziki
Feta cheese, black olives, gherkins, cherry tomatoes, dried oregano, red onion, and tzatziki sauce
- **BISTROT SALAD** (4-5-8-10-12-14) **17€**
Gamberoni argentini, calamari, arancia a vivo, granella di pistacchio Sicilia e dressing Bistrot
Argentine prawns, squids, orange, Sicilian pistachio grains and Bistrot dressing

PIZZE (1-5)

Farina di grano tenero, sale e acqua

Soft wheat flour, salt and water

- **MARGHERITA** **10 €**
Tomato and mozzarella
- **DIAVOLA** **12 €**
Tomato, mozzarella and spicy salami
- **PROSCIUTTO E FUNGHI PORCINI** **15€**
Tomato, mozzarella, ham and porcini mushroom

DOLCI SWEETS

- **TIRAMISU'** **8 €**
Tiramisu
- **FRUTTA DI STAGIONE** **8 €**
Season fruit
- **TORTA DEL GIORNO** **8 €**
Cake of the day
- **GELATO** **8 €**
Ice-cream

Servizio e coperto 3€

I VENERDI' DEL BISTROT "ASCOLTA CHE COTOLETTA"

FORMULA TUTTO INCLUSO 35 €

- I NOSTRI MONDEGHILI SERVITI CON
MAIONESE ALLA SENAPE ANTICA
- LA GRAN COTOLETTA "ORECCHIO
D' ELEFANTE", SERVITA CON PATATE AL
FORNO
- TIRAMISU' CREMOSO DELLA CASA
- LE BEVANDE: ACQUA, CAFFE' E UN
CALICE DI VINO ROSSO SELEZIONATO
DALLA NOSTRA CANTINA.

IL SABATO

- PROVA IL NOSTRO MENU' DEGUSTAZIONE

FORMULA TUTTO INCLUSO 40 €

- SALAME FELINO CON GIARDINIERA
- OSSOBUCO DI VITELLO CON RISOTTO
ALLA MILANESE
- DOLCE DELLA CASA
- LE BEVANDE: ACQUA, CAFFE' E UNA
BOTTIGLIA DI VINO SELEZIONATO
DALLA NOSTRA CANTINA. (OGNI 3 PERS.)