

Lunch & Dinner

Orari

Café - Cocktails
tutti i giorni

10.30 - mezzanotte

Pranzo

lunedì - venerdì

12.00 - 15.00

Brunch

sabato - domenica

12.00 - 17.00

Cena

19.30 - mezzanotte



10 corso como café

corso como 10, 20154 milano - tel. +39 02 29013581

MENU DI PRIMAVERA

Menu Verde

I PIATTELLI

carpaccio di avocado (con olio extravergine, vinaigrette e senape di Digione)	14
carpaccio di Fassone piemontese con citronette	16
piccola mozzarella di bufala, pomodorini di Sicilia e basilico	14
tortelli di ricotta e spinaci	14
carpaccio di salmone marinato al limone	18
piccola tartare di tonno pinna gialla con dadolata di avocado	21
gamberi al vapore agli agrumi, foglie di spinaci e olive taggiasche	18
punte di asparagi con calamari al vapore e vinaigrette	18
accughe di Camogli con crostini di pane e burro di Normandia	12

LA PIZZETTA

con Fontina e tartufo nero di Norcia	12
--------------------------------------	----

IL SALUME

salumi misti (prosciutto, bresaola, speck, culatello)	18
culatello di Zibello	18
prosciutto crudo di San Daniele e melone retato di Viadana	16
bresaola della Valtellina con millefoglie di melanzana	18
pata negra jamon iberico Bellota	35

LA MOZZARELLA, LA BURRATA, LA STRACCIATELLA

mozzarella di bufala con avocado e pomodorini di Sicilia	16
burrata della Puglia con basilico e menta	17
straciatella di mozzarella di bufala con misticanza di erbe primaverili	17

IL FORMAGGIO

piatto di formaggi misti delle valli lombarde (Cuntadin, Fea dura Landa, Passatour, Reblochon, Maccagno Rosso, Gorgonzola)	17
---	----

IL RISO

risotto mantecato agli asparagi	18
risotto con pistilli di zafferano del Marocco e cialde di Parmigiano Reggiano	18

LA PASTA

paccheri di Gragnano con crema di bufala, olio d'oliva e pomodorini di Sicilia	13
lasagnette di pasta fresca al pesto genovese	14
garganelli di pasta fresca con gamberi, zucchine e menta	14
penne con dadolata di tonno fresco e verdure	14
pappardelle di pasta fresca con mozzarella e pomodoro	14
penne all'arrabbiata con pomodorini di Sicilia	13

IL PESCE

gamberoni reali alla griglia con menta fresca	28
branzino al cartoccio con zucchine, pomodorini, timo fresco e olive	28
tonno pinna gialla scottato al sesamo con zenzero marinato e wasabi	28
tartare di tonno pinna gialla con avocado	28
salmone norvegese alla griglia o al vapore con asparagi	28

IL SALMONE AFFUMICATO

salmone baltico selvaggio con blinis e crème fraîche	24
--	----

LA CARNE, IL POLLO

filetto di manzo alla griglia con avocado	29
tagliata di manzo con tortino di melanzane	29
costoletta di vitello alla milanese	26
carpaccio di pollo su salsa tonnata	22

LE CENTRIFUGHE

erba di grano, mela verde e zenzero	10
mela verde	10
carota, mela verde	10
carota, mela verde e zenzero	10
mela rossa, ananas e menta	10
açai e frutti rossi	10

LA PASTA SENZA GLUTINE

penne con ricotta fresca, pomodorini di Sicilia e basilico	13
--	----

LA QUINOA

fusilli di quinoa con pesto di rucola e mandorle	12
quinoa con verdure fresche di stagione	14

IL SEITAN

seitan panato con farina di mandorle e insalata di soncino	14
--	----

L'INSALATA

insalata di rucola e ruchetta con formaggio tiepido di capra	14
insalata di rucola, pomodorini secchi, vinaigrette, Parmigiano Reggiano	14
Caesar salad (lattuga romana, pollo, scaglie di Parmigiano Reggiano)	16
insalata greca (misticanza di erbe primaverili, feta, olive e capperi)	14

LA VERDURA

verdure di stagione al vapore	10
tabulé siciliano di verdure	14
verdure di stagione alla griglia (peperoni, pomodori, melanzane, cipolle rosse)	14

Il tonno è sottoposto a trattamento termico come da REG CEE 854/2003 e REG CE 1216/2011.
I gamberi sono congelati a bordo a Mazara del Vallo.

I piatti riprendono la consuetudine del Medioevo e del Rinascimento di condividere i piatti tra commensali.

10% tasse e servizio inclusi



Lunch & Dinner

Opening Hours

Café - Cocktails
all days
10.30 am - midnight

Lunch
monday - friday
noon - 3.00 pm

Brunch
saturday - sunday
noon - 5.00 pm

Dinner
7.30 pm - midnight



10 corso como café
corso como 10, 20154 milano - tel. +39 02 29013581

MENU DI PRIMAVERA

Green Menu

PIATTELLI	€
avocado carpaccio (with extra virgin olive oil, vinaigrette and Dijon mustard)	14
Fassone beef carpaccio with citronette	16
small buffalo mozzarella, Sicilian cherry tomatoes and basil	14
spinach and ricotta ravioli	14
salmon carpaccio marinated with lemon	18
small yellowfin tuna tartar with diced avocados	21
steamed shrimps with citrus, spinach leaves and Taggiasca olives	18
asparagus tips with steamed squids and vinaigrette	18
Camogli anchovies with toasted bread and Normandy butter	12
PIZZETTA	
with Fontina cheese and black truffle from Norcia	12
SALAMI	
mixed plate of cured meats (prosciutto, bresaola, smoked speck and culatello)	18
culatello di Zibello	18
San Daniele prosciutto and musk-melon of Viadana	16
bresaola from Valtellina with eggplant mille feuille	18
pata negra Iberian jamon Bellota	35
MOZZARELLA, BURRATA, STRACCIATELLA	
buffalo mozzarella with avocado and Sicilian cherry tomatoes	16
burrata cheese from Apulia with basil and mint	17
buffalo stracciatella cheese with salad of spring greens	17
CHEESE	
assorted cheese plate from the valleys of Lombardy (Remi, Fea dura landa, Passatour, Reblochon, Maccagno Rosso, Gorgonzola)	17

RISOTTO	€
creamed risotto with asparagus	18
risotto with Morocco saffron stigmas and Parmigiano Reggiano tuiles	18
PASTA	
Gagnano paccheri with buffalo mozzarella cream and Sicilian cherry tomatoes	13
small lasagne fresh pasta with Genovese pesto	14
garganelli fresh pasta with shrimps, zucchini and mint	14
penne with diced fresh tuna and small vegetables	14
pappardelle fresh pasta with mozzarella and fresh tomatoes	14
penne with spicy tomatoes and pepper (arrabbiata sauce)	13
FISH	
king prawns grilled with fresh mint	28
sea bass baked in foil with zucchini, tomatoes, fresh thyme and olives	28
seared yellowfin tuna with marinated ginger and wasabi	28
yellowfin tuna tartare with avocado	28
grilled or steamed Norwegian salmon with asparagus	28
SMOKED SALMON	
wild smoked Baltic salmon with blinis and sour cream	24
MEAT, CHICKEN	
grilled beef fillet with avocado	29
sliced beef with eggplant mille feuille	29
Milanese veal cutlet	26
chicken carpaccio on tuna sauce	22

ORGANIC SQUEEZED FRUITS AND VEGETABLES	€
wheatgrass, green apple and ginger	10
green apple	10
carrot, apple green	10
carrot, green apple and ginger	10
red apple, pineapple and mint	10
açai and red fruits	10
GLUTEN FREE PASTA	
penne with ricotta, Sicilian cherry tomatoes and basil	13
QUINOA	
quinoa fusilli with almonds and arugula pesto	12
quinoa with fresh seasonal vegetables	14
SEITAN	
breaded seitan with almond flour and soncino salad	14
SALAD	
arugula and rocket salad with warm goat cheese	14
arugula salad with dry tomatoes, vinaigrette and Parmigiano Reggiano	14
Caesar salad (Romaine lettuce, chicken, Parmigiano Reggiano tuiles)	16
Greek salad (spring salad with herbs, feta, capers and olives)	14
VEGETABLES	
steamed seasonal vegetables	10
Sicilian vegetables tabulè	14
grilled seasonal vegetables (peppers, tomatoes, eggplant, red onions)	14

The yellowfin tuna is subjected to heat treatment as per REG CEE 854/2003 and REG CE1216/2011.
Shrimps and prawns are frozen onboard in Mazara del Vallo.

The piattelli refers to the Medieval and Renaissance tradition to share dishes among diners.

10% vat and service are included