



📶 *Network:* Il Salumaio_Guest *Password:* ilsalumaio1957

in collaborazione con



MUSEO BAGATTI VALSECCHI

una casa da raccontare

Il **Museo Bagatti Valsecchi** è una casa museo neorinascimentale, tra le meglio conservate d'Europa, frutto di una straordinaria vicenda collezionistica di fine Ottocento ad opera dei due fratelli Fausto e Giuseppe Bagatti Valsecchi.

Il Museo ti dà il benvenuto nelle sue storiche sale: mostra in biglietteria lo scontrino del Salumaio di Montenapoleone ed entra con il biglietto ridotto.



The Bagatti Valsecchi Museum is one of the best-preserved house museums in Europe, resulting from an extraordinary collecting effort by the two brothers Fausto and Giuseppe Bagatti Valsecchi in the late 19th century

The Museum welcomes you to its historic halls: show your receipt from the Salumaio di Montenapoleone at the ticket office and enter with a reduced ticket.

Museo Bagatti Valsecchi | Via Gesù 5 - 20121 Milano | T. +39 02 76006132
www.museobagattivalsecchi.org | info@museobagattivalsecchi.org

Salumi italiani

Italian salami

<i>Misto salumi</i> ^(1,7,12) <i>Mixed salami</i> ^(1,7,12)	€ 20,00
<i>Prosciutto crudo di Parma</i> <i>Parma ham</i>	€ 22,00
<i>Culatello di Zibello</i> <i>Zibello culatello</i>	€ 30,00
<i>Bresaola della Valtellina con rucola</i> <i>e Parmigiano Reggiano</i> <i>Valtellina bresaola with rocket and Parmigiano Reggiano cheese</i>	€ 22,00
<i>Jamón de Joselito Gran Reserva</i>	€ 36,00

Fantasie di conserve

Preserved delicacies

<i>Giardiniera di verdure</i> <i>Preserved bittersweet vegetables</i> ^(9,12)	€ 10,00
<i>Funghi porcini sottolio</i> <i>Porcini mushrooms preserved in oil</i> ⁽¹²⁾	€ 18,00
<i>Garciofini sottolio</i> <i>Baby artichokes preserved in oil</i> ⁽¹²⁾	€ 15,00
<i>Getriolini verdi sottaceto</i> <i>Green gherkins preserved in vinegar</i> ⁽¹²⁾	€ 10,00
<i>Cipolle rosse sottaceto</i> <i>Red onions preserved in vinegar</i> ⁽¹²⁾	€ 10,00
<i>Olive verdi</i> <i>Green olives</i> ⁽¹²⁾	€ 10,00

Formaggi Italiani

Italian cheese

<i>Selezione di formaggi con confettura</i> ^(3,5,7) <i>Cheese selection with jam</i> ^(3,5,7)	€ 18,00
<i>Selezione di formaggi di capra con confettura</i> ^(5,7,8) <i>Goat cheese selection with jam</i> ^(5,7,8)	€ 20,00
<i>Gorgonzola DOP</i> ⁽⁷⁾ <i>Gorgonzola cheese DOP</i> ⁽⁷⁾	€ 18,00
<i>Parmigiano Reggiano (30 mesi)</i> ⁽⁷⁾ <i>Parmigiano Reggiano cheese (aged 30 months)</i> ⁽⁷⁾	€ 18,00
<i>Mozzarella di bufala</i> ⁽⁷⁾ <i>Bufala mozzarella cheese</i> ⁽⁷⁾	€ 22,00
<i>Burrata con pomodorini cherry</i> ⁽⁷⁾ <i>Burrata cheese with cherry tomatoes</i> ⁽⁷⁾	€ 22,00
<i>Mostarda di Voghera</i> ⁽¹²⁾ <i>Voghera's mustard</i> ⁽¹²⁾	€ 10,00

I nostri antipasti

Our starters

Caviale iraniano “Imperial Beluga” gr. 10 ^(1,4,7) € 160,00
Iranian caviar “Imperial Beluga” gr. 10 ^(1,4,7)

Salmone affumicato con insalata verde, € 36,00
crema di avocado e sesamo tostato ^(4,11)
Smoked salmon with green salad, avocado cream and toasted sesame seeds ^(4,11)

Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano, € 32,00
olio e limone ⁽¹⁰⁾
Beef carpaccio with rocket, parmesan cheese, oil and lemon ⁽¹⁰⁾

Gazpacho di melone con feta, cetrioli, menta € 22,00
e crostini ^(1,7)
Melon gazpacho with feta cheese, cucumbers, mint and crusty bread ^(1,7)

Tartare di tonno con salsa teriyaki, sesamo € 35,00
e germogli ^(1,4,6,11)
Tuna tartare with teriyaki sauce, sesame and sprouts ^(1,4,6,11)

Le nostre insalate

Our salads

Caesar salad ^(1,3,4,10) € 22,00
Pollo, insalata verde, parmigiano, crostini e salsa alle acciughe
Caesar salad ^(1,3,4,10)
Chicken, green salad, parmesan cheese, crusty bread and anchovies sauce

Catalana di gamberi ^(2,4,9,10) € 35,00
Shrimps catalan style ^(2,4,9,10)

Insalata “del Salumaio” ^(4,7) € 22,00
Insalata verde, pomodorini cherry, carote, mozzarella di bufala e tonno
Salumaio salad ^(4,7)
Green salad, cherry tomatoes, carrots, bufala mozzarella cheese and tuna

La nostra pasta fresca
Our fresh pasta

- Ravioli di carne con crema al tartufo* ^(1,3,7,8,9) € 35,00
Meat ravioli with truffle cream ^(1,3,7,8,9)
- Tortelloni di ricotta e rucola al pomodoro* ^(1,3,7) € 26,00
Rocket and ricotta cheese tortelloni with tomato sauce ^(1,3,7)
- Tortelloni di ricotta ed erbe al burro e salvia* ^(1,3,7,8) € 26,00
Herbs and ricotta cheese tortelloni with butter and sage ^(1,3,7,8)
- Tortellini di carne al ragù* ^(1,3,7,8,9) € 26,00
Meat tortellini with bolognese sauce ^(1,3,7,8,9)
- Tagliolini con funghi porcini* ^(1,3,7) € 26,00
Tagliolini with porcini mushrooms ^(1,3,7)

Primi piatti
First courses

Tagliolini con acciughe, aglio, olio, peperoncino e lime ^(1,2,3,4,7,9) € 25,00

Tagliolini with anchovies, garlic, oil, pepper and lime ^(1,2,3,4,7,9)

Orecchiette con pomodorini e burrata ^(1,3,7,9) € 25,00

Orecchiette with cherry tomatoes and burrata cheese ^(1,3,7,9)

Mezzi paccheri con ragù di tonno fresco, pinoli e menta ^(1,2,3,4,7,8,9) € 26,00

Mezzi paccheri with fresh tuna ragù, pine nuts and mint ^(1,2,3,4,7,8,9)

Risotto alla milanese ^(7,9) € 25,00

Milanese style risotto ^(7,9)

Risotto con gamberi e asparagi di mare (salicornia) ^(1,2,4,9) € 28,00

Risotto with shrimps and sea asparagus (salicornia) ^(1,2,4,9)

Zuppetta di primizie dell'orto ⁽⁹⁾ € 20,00

Vegetables soup ⁽⁹⁾

Secondi piatti

Second courses

Gostoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini cherry ^(1,3,8) € 30,00

Milanese veal cutlet with rocket and cherry tomatoes ^(1,3,8)

Filetto di manzo alla griglia con patate al rosmarino € 36,00
Grilled fillet of beef with rosemary potatoes

Tartare di filetto di manzo ^(3,4,10) € 32,00

(acciughe, cetriolini, capperi, cipollotto, senape, tuorlo, olio e limone)

Beef fillet tartare ^(3,4,10)

(anchovies, green gherkins, capers, spring onion, mustard, egg yolk, oil and lemon)

Tagliata di controfiletto di manzo con funghi porcini e riduzione di aceto balsamico ⁽¹²⁾ € 32,00

Grilled sirloin of beef with porcini mushrooms and balsamic vinegar reduction ⁽¹²⁾

Branzino al sale con verdure alla griglia ⁽⁴⁾ € 32,00

Sea bass in salt with grilled vegetables ⁽⁴⁾

Pesce spada con panatura di grissini e pistacchi, insalata mista olio e limone ^(1,4,8,10) € 32,00

Grilled swordfish with breadsticks breading and pistachios, oil and lemon mixed salad ^(1,4,8,10)

Polpo arrostito con pomodoro allo zafferano, burrata, olive taggiasche e basilico ^(4,7,9) € 28,00

Roasted octopus with saffron tomato, burrata cheese, taggiasca olives and basil ^(4,7,9)

La Gastronomia

Gastronomy

<i>Mezza aragosta al naturale</i> ^(2,4,9) <i>½ natural lobster</i> ^(2,4,9)	€ 70,00
<i>Alici marinate</i> ^(1,2,3,6,7,9,10,12,14) <i>Anchovies in oil and vinegar</i> ^(1,2,3,6,7,9,10,12,14)	€ 20,00
<i>Cocktail di gamberi</i> * ^(2,3,4,7,9) <i>Shrimps cocktail</i> * ^(2,3,4,7,9)	€ 35,00
<i>Gamberi al naturale</i> * ^(2,4,9) <i>Plain shrimps</i> * ^(2,4,9)	€ 35,00
<i>Torchon di fegato d'oca</i> ^(1,7) <i>Torchon of goose liver</i> ^(1,7)	€ 48,00
<i>Magatello di vitello in salsa tonnata</i> ^(3,4,7,9,10) <i>Topside of veal in tuna sauce</i> ^(3,4,7,9,10)	€ 25,00
<i>Lumache alla Bourguignonne</i> ^(4,7,8,9) <i>Bourguignonne snails</i> ^(4,7,8,9)	€ 26,00

I nostri Dessert

Our Desserts

<i>Tiramisù</i> (1,3,6,7,10)	€ 12,00
<i>Grostatina con crema chantilly al limone e mandorle tostate</i> (1,3,5,6,7,8,11) <i>Farte with lemon chantilly cream and toasted almonds</i> (1,3,5,6,7,8,11)	€ 12,00
<i>“Dolce Salumaio”</i> (1,3,7) <i>(pan di spagna, crema chantilly, fragole e panna montata)</i> <i>(sponge cake, chantilly cream, strawberries and whipped cream)</i>	€ 12,00
<i>Gheese cake con salsa ai lamponi e granella di pistacchio</i> (1,3,5,7,8,11) <i>Cheese cake with raspberries sauce and pistachio grain</i> (1,3,5,7,8,11)	€ 12,00
<i>Frutta fresca affettata</i> <i>Sliced fresh fruit</i>	€ 12,00
<i>Frutti di bosco</i> <i>Wild berries</i>	€ 12,00
<i>Ananas</i> <i>Pineapple</i>	€ 12,00
<i>Sorbetto</i> <i>Sorbet</i>	€ 10,00
<i>Gelato</i> <i>Ice-cream</i>	€ 10,00

Coperto Cover charge €7,00

Vini Italiani da Dessert

Italian dessert wines

Al bicchiere ½ bottiglia

<i>Moscato d'Asti 2025</i> <i>I Vignaioli di S. Stefano</i>	€ 8,00	20,00
<i>Ben Ryé 2023 (Passito di Pantelleria)</i> <i>Az. Agr. Donnafugata</i>	€ 16,00	45,00
<i>Vin Santo del Chianti 2020</i> <i>Az. Agr. Poggio al Sole</i>	€ 20,00	60,00
<i>Recioto della Valpolicella Classico 2021</i> <i>Bellora Tenuta di Naiano</i>	€ -	40,00
<i>Recioto della Valpolicella Classico 2015</i> <i>Az. Agr. Quintarelli Giuseppe</i>	€ -	180,00

Vini Francesi da Dessert

French dessert wines

Al bicchiere ½ bottiglia

<i>Sauternes Clos Haut-Peyraguey 2019</i>	€ 25,00	90,00
		<i>Bottiglia 0,75 lt.</i>
<i>Sauternes Clos Haut-Peyraguey 2022</i>	€ 160,00	
<i>Sauternes Château D'Yquem 1996</i>	€ 400,00	
<i>Sauternes Château D'Yquem 1998</i>	€ 400,00	

INFORMAZIONE AI CONSUMATORI
ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e del D.Lgs. 231/2017

CONSUMER INFORMATION

pursuant to EU Regulation No. 1169/2011 and Legislative Decree No. 231/2017

Gentili Clienti,

vi invitiamo a comunicare al personale la necessità di consumare alimenti privi di talune sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, che sono comunque segnalate per ogni piatto del menu con il numero corrispondente al tipo di allergene.

Durante le preparazioni realizzate in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto, i prodotti possono contenere tracce delle seguenti sostanze allergeniche elencate nel Reg. UE 1169/11 Allegato II.

Dear Clients,

we kindly ask you to inform the staff of any need to consume food free from certain allergenic substances before placing your order. Each dish on the menu indicates the presence of allergens using the corresponding number.

During food preparation in the kitchen, cross-contamination cannot be completely excluded; therefore, products may contain traces of the allergenic substances listed in Annex II of EU Regulation No. 1169/11.

1. **Cereali contenenti glutine e prodotti derivati** Cereals containing gluten and derivatives
2. **Crostacei e prodotti derivati** Crustaceans and derivatives
3. **Uova e prodotti derivati** Eggs and derivatives
4. **Pesce e prodotti derivati** Fish and derivatives
5. **Arachidi e prodotti derivati** Peanuts and derivatives
6. **Soia e prodotti derivati** Soy and derivatives
7. **Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)** Milk and derivatives (including lactose)
8. **Frutta a guscio e prodotti derivati** Nuts and almonds and derivatives
9. **Sedano e prodotti derivati** Celery and derivatives
10. **Senape e prodotti derivati** Mustard and derivatives
11. **Semi di sesamo e prodotti derivati** Sesame seeds and derivatives
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l**
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg and 10 mg/l
13. **Lupino e prodotti a base di lupino** Lupine and products based on lupine
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi** Molluscs and products based on molluscs

Le preparazioni contrassegnate con (*) sono realizzate con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore oppure sono realizzate con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura in loco. I prodotti della pesca somministrati crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza.

Dishes marked with (*) are made using ingredients that were frozen or deep-frozen by the producer, or with fresh ingredients that have been rapidly blast-chilled on site. Raw fish products are blast-chilled to ensure quality and safety.