LA STORIA DELLA CUCINA MILANESE

La cucina milanese è una tradizione ricca e saporita, nata dall'unione tra le risorse del territorio padano e le influenze delle corti nobiliari e delle dominazioni straniere.

Famiglia Mita

FAMIGLIA MITA
DAL 1997

TRATTORIA MILANESE

Via Carlo Ilarione Petitti, n°11

MILANO

Tel. 02.36751580 - Cell. 331 282 3752

Pane e coperto / Cover charge € 3,00

ANTIPASTI
Starters

Culatello con cipolline borretane ..... € 20,00
Culatello with borretane onions

Fassone rosa in salsa tonnato ..... € 20,00
Pink fassone with tuna salsa

Salame e pancetta di Varzi con cipolline borretane € 20,00
Salami and pancetta from Varzi with borretano onions

Lardo rosa di gombitelli con crostini ..... € 18,00
Pink lard from Gombitelli with croutons

Sformato di ricotta e spinaci con fonduta leggera .. € 15,00
Ricotta and spinach flan with a light fondue

Polpettine in carpione leggero con verdurine .... € 16,00
Meatballs in light carpione with vegetables

Nervetti di vitello con cannellini e cipolle di Tropea ... € 13,00
Beef nervetti with cannellini beans and Tropea onions

PRIMI
First courses

Risotto alla milanese ..... € 18,00
Risotto "milanese" style

Agnolotti del plin al sugo d'arrosto ..... € 18,00
Plin agnolotti with braised sauce

Tagliolini freschi con porcini della Valtellina .... € 20,00
Fresh tagliolini with porcini mushrooms from Valtellina

Risotto al barolo vecchio e funghi porcini ..... € 20,00
Old barolo risotto with porcini mushrooms

Pasta e fagioli ..... € 15,00
Pasta and beans

Ravioloni di magro al burro nocciola ..... € 16,00
Lean ravioloni with hazelnut butter

PIATTI UNICI
Unique courses

Ossobuco in gremolada con risotto milanese ..... € 32,00
Gremolada braised veal with risotto

Riso giallo con rognone trifolato ..... € 30,00
Milanese style risotto with sautéed kidneys

SECONDI
Second courses

Cotoletta alla milanese classica ..... € 25,00
Classic cutlet "milanese" style

Mondeghili con funghi porcini ..... € 25,00
Mondeghili with porcini mushrooms

Guancia al franciacorta ..... € 28,00
Beef cheek braised in Franciacorta wine

Trippa mista (foiolo, lampredotto, chiappa) **alla milanese** .... € 20,00
Mixed tripe "milanese" style

Carpaccio scottato con insalata di campo ..... € 22,00
Braised carpaccio with wild vegetables

Tartare alla piemontese (no aglio) **con misticanza** .... € 28,00
Tartare "piemontese" style (no garlic) with mixed vegetables

Filetto di Baccalà ..... € 30,00
Cod fillet

DOLCI
Dessert

Semifreddo alle castagne ..... € 8,00
Chestnut semifreddo

Bonnet delle langhe ..... € 8,00

Crostata di mele caramellata ..... € 8,00
Apple pie with caramelized apples

Gelato alla vaniglia con ratafià ..... € 8,00
Vanilla ice-cream with ratafià

Composta di frutta fresca caramellata in crosta con crema al mascarpone ..... € 8,00
Caramelized fresh fruit compost in crust with mascarpone cream

Dolce dello chef (tiramisù alla milanese) ..... € 8,00
Chef's dessert (tiramisù milanese style)

CAFFETTERIA
Coffee

Caffè, deck, orzo ..... € 2,00
Coffee, deck, barley

Cappuccino, thè, camomilla ..... € 3,50
Cappuccino, tea, chamomile

LIQUORI
Liquors

Liquori nazionali ..... € 8,00
National liquors

Grappa ..... € 6,00

Grappa barricata ..... € 7,00

Grappa speciale ..... € 10,00
Special grappa

Liquori esteri ..... € 10,00
Foreigners liquors

Rhum ..... € 10,00

LE BIBITE
Beverage

Acqua depurata liscia, gasata ..... € 2,50
Purified water still or sparkling

Coca cola, thè (limone, pesca) ..... € 4,00
Coca cola, tea (lemon, peach)

Birra raffo grezza cruda 45 cl ..... € 8,00
Raffo beer raw

Birra analcolica ..... € 7,00
Non-alcoholic beer

Birra artigianale chiara da 50 cl ..... € 10,00
Craft light beer

Birra IPA artigianale da 50 cl ..... € 10,00
Craft IPA beer

LA NOSTRA CANTINA

BIANCHI

Arneis ..... € 30,00
Gavi Marco Bonfante ..... € 30,00
Friulano ..... € 30,00

PIEMONTE E LOMBARDIA

ROSSI

Barbera tre vescovi cantina sociale vinchio da 375 ..... € 15,00
Ruchè cantina sociale vinchio ..... € 30,00
Barbera tre vescovi cantina sociale vinchio da 1,500 ..... € 60,00
Barbera tre vescovi cantina sociale vinchio ..... € 30,00
Barbera vigne vecchie sociale vinchio ..... € 45,00
Barbera d'asti francesco scanavino ..... € 30,00
Barbera d'asti marco bonfante ..... € 30,00
Barolo marco bonfante ..... € 70,00
Barbaresco marco bonfante ..... € 70,00
Imperatore rosso langhe Francesco Scanavino ..... € 50,00
Nebbiolo Canova ..... € 30,00
Bonarda Vigiò Cantina Calatroni ..... € 30,00
Barbera d'Asti ..... € 25,00
Barbera Barrique superiore ..... € 45,00

ALTRE REGIONI D'ITALIA

ROSSI

Campo al mare bolgheri ..... € 45,00
Chianti classico tenuta nozzole ..... € 30,00
Valpolicella classica ..... € 35,00
Rosso di Montalcino Folonari ..... € 35,00
Amarone della Valpolicella vigneti di lago ..... € 70,00

SPUMANTI

Alta langa metodo classico ..... € 40,00
Spumante metodo classico ..... € 35,00
Prosecco di valdobbiadene superiore ..... € 30,00
Moscato d'asti cantina di vinchio ..... € 30,00
Blanc de blanc Francesco Scanavino ..... € 40,00
Pinot Chardonnay Brut Cantina Vinchio ..... € 30,00
Tre vescovi Alta Langa Brut rosè metodo classico ..... € 40,00
Rotari alperegis brut trento doc ..... € 50,00

VINI SFUSI

BIANCO CHARDONNAY ALTO MONFERRATO

1/4 ..... € 8,00 — **Calice di Prosecco** ..... € 8,00
1/2 ..... € 12,00 — **Calice di Chardonnay** ..... € 7,00
1 litro ..... € 20,00

VINI ROSSI

BARBERA D'ASTI (SORI')

1/4 ..... € 8,00 — **Calice** ..... € 8,00
1/2 ..... € 12,00 — **1 litro** ..... € 20,00