



Antipasti di terra

Appetizer

Crostino di pane allo Speck e Bufala - €15,00

Crouton with Speck ham and buffalo mozzarella

Bresaola olio e limone - €15,00

Dried beef bresaola with olive oil and lemon

Prosciutto crudo e bufala - €15,00

Parma ham with buffalo mozzarella

Peccati di gola secondo la fantasia del giorno - €18,00

Starter of the day according to the chef's creativity

Fonduta al tartufo (scorzone) del Pollino con pane tostato - €18,00

Fondue with Pollino truffle and toasted bread

Selezione e delizie del territorio con salumi tipici - €20,00

Delicatessen typical selection of the territory

Trionfo di carpaccio di carne con scaglie di grana - €20,00

Beef carpaccio with grana cheese flakes

Tartare di Fassona Piemontese - €25,00

Local Piemonte beef tartare (Km0)



le Tournedos

Antipasti di mare

Fish Appetizer

Impepata di cozze co' tarallo salsa forte - €12,00

Impepata of mussels with tarallo

Gamberi alla Diavola* - €15,00

Prawns Diavola style

Sauté di frutti di mare misti - €15,00

Mix sea fruits Sauteé

Insalata di mare - €20,00

Composta da trilogie di mare

Sea salad, composed of sea trilogies

Cocktail di gamberi - €15,00

Shrimps cocktail

Gamberi alla catalana e cipolle di Tropea - €15,00

Catalan shrimps tails and Tropea onions

Salmone fumè con crostini - €18,00

Salmone fumè con crostini

Peccato di gola - €20,00

Sin of gluttony

Pesce misto gratinato* - €20,00

Mixed fish au gratin

Polipo ripassato al timo con broccoli e mousse di patate* - €20,00

Octopus with cauliflowers and potato smash

Carpaccio di crostacei, germogli fiori eduli, code di scampi, mini burrata -€ 20,00

Shellfishes carpaccio, flowers sprouts, langoustine fish tails, small burrata cheese

Carpaccio di tonno fresco - €20,00

Tuna carpaccio

Fritto misto alla romana - €20,00

Roman style fried fish

Tataki di tonno, guacamole, germogli, salsa di soia erba cipollina - €20,00

Tuna Tataki, guacamole, sprouts, soya souce and chives

Tris di tartare, tonno, ricciola, salmone - €30,00

Tris of tartare, tuna, amberjack, salmon

Percorso guidato dallo chef (3 portate) - €40,00

Tris di insalate di mare, plateau di crudité, conchiglie gratinate e fantasie del giorno

Trio of seafood salads, crudités plateau, gratin shells and fantasies of the da

Plateau Royale Crudité

(conchiglie di mare, crostacei, ostriche, scampi, tartare e carpacci)

a persona €40,00

Plateau of Royale (mix of raw fish: oysters, tartare, shellfishes, ...)

Ostriche - cad. €5,00

Oysters

Scampi crudi - cad. €5,00

Raw scampi

Capesante gratinate - cad. €5,00

Scallops au gratin

Gamberi rossi di Marzara del Vallo - cad. €7,00

Red prawns of Marzara del Vallo



Zuppe

Soups

Consommè - €3,00

Consommè broth

Vellutata di cipolle di Tropea - €8,00

Velvet of Tropea onions

Zuppa di verdure - €8,00

Potage

Pasta e fagioli - €10,00

Pasta and beans

Risotti

Risotto

Risotto polipo, patate e cozze - €18,00

Risotto with octopus, potatoes and mussels

Risotto Tournedos ai funghi porcini mantecati nella forma di grana - €18,00

Tournedos risotto layed in the parmesan cheese shape with Porcini mushrooms

Risotto Garibaldi-risotto, gamberi, n'duja e frutti di bosco - €18,00

Garibaldi risotto with shrimps, n'duja and berries

Risotto Milano con ossobuco - €25,00

Risotto Milanese style with saffron and braised veal marrowbone



Pasta fresca

Fresh Pasta

Rose di Maggio

Taglioni speziati aglio e peperoncino con gamberetti, zucchine, fiori* - €15,00

Noodles with garlic, chili, shrimps, zucchini, flowers

Falascine -€15,00

Typical first course of Calabria with porcini mushrooms, spicy salami, aromatized fennels sausage and pecorino cheese

Tonnarelli cacio pepe, gamberi e limone - €18,00

Tonnarelli with cheese and pepper, shrimps and lemon

Ravioli di crostacei, caciotta fresca e bottarga - €18,00

Shellfishes dumplings, fresh caciotta cheese and bottarga

Gnocchetti al gorgonzola, tartufo e pistacchio - €18,00

Gnocchi with gorgonzola cheese, truffle and pistachios

Trocchi, con tartufo nero, gamberi, funghi porcini e bottarga di muggine - €18,00

Troccoli with black truffle, shrimps, Porcini mushrooms, bottarga

Tagliolini al nero di seppia con gamberi e burrata - €20,00

Tagliolini with cuttlefish ink, shrimps and Burrata cheese

Tagliolini "Calabria Mia" con scampi, n'duja, tartufo e pecorino di grotta - €20,00

Tagliolini "Calabria Mia" with langoustine fish, n'duja, truffle and typical pecorino cheese

Tagliolini al granchio fresco e crema di tartufo - €30,00

Tagliolini with entire fresh crab and truffle cream sauce

Pasta

Pasta

Tagliatelle alla Bolognese - €12,00

Tagliatelle with Bolognese sauce

Maccheroni alla Carbonara - €12,00

Maccheroni pasta with Carbonara sauce

Pennette al Barolo - €15,00

Small pasta with Barolo wine sauce

Struncatura alla Rriggitana A.O.P. e sarde - €15,00

Typical pasta with garlic, spicy oil and sardines

Fregola sarda alla Sandro - €15,00

Sardinian Fregola Sandro's style

Spaghetti alla Tropeana - €15,00

Spaghetti in tuna sauce

Spaghetti alle vongole - €15,00

Spaghetti/noodles with clams

Linguine allo scoglio - €15,00

Linguine/noodles with seafood in pizza bread

Linguine all'astice - (1/2) €30,00

Linguine/noodles with lobster

Spaghettoni alla chitarra con aragosta - (1/2) €35,00

Spaghettoni/noodles with lobster

Le Tournedos

Carne

Beef

Tagliata di costata alle erbe - €25,00 **con verdure grigliate e patate**

Rib steak with herbs, grilled vegetables and potatoes

Scottadito di agnello - €25,00 **con patate e verdure**

Lamb chops with potatoes and vegetables

Controfiletto Calabria Mia n'duja fagiolini guanciale - €25,00

Calabria Mia fillet steak with n'duja, pig cheek and green beans

Nodino di vitello all'antica con patate e spinaci - €25,00

Old fashion style veal meat with potato and spinach

Grigliata di carne - €30,00 **con patate al forno**

Grilled meat with baked potatoes

Tagliata di controfiletto Tournedos - min. pers.2 cad. €30,00 **in frissura con verdure grigliate e patate al salto**

Tournedos sirloin steak fried with grilled vegetables and sauteed potatoes)

Fiorentina 600/700 gr - min.2 pers cad. €35,00 **accompagnata da verdure grigliate e patate al salto**

T-bone steak 600/700 gr. with grilled vegetables and potatoes

Filetto di manzo

Beef Fillets

Filetto di bue al pepe verde - €30,00

Beef fillet with green pepper

Filetto Argentino al tartufo nero del Pollino - €35,00

Argentinian fillet steak with Pollino black truffle

Filetto di manzo con patate e porcini - €35,00

Beef fillet with potatoes and porcini mushrooms

Filetto di manzo Roquefort con taglioli alla crema di tartufo - €40,00

Beef Roquefort fillet with tagliolini pasta and truffle cream sauce

Filetto Tournedos alla Rossini - €40,00

Tournedos Rossini style fillet steak

La Costoletta

Cutlet

Costoletta alla milanese - €20,00

Milanese style Costoletta

Costoletta alla milanese vestita con pomodorini e rucola - €25,00

Milanese style Costoletta with tomatoes and rocket salad

Costoletta alla milanese con spaghetti al pomodoro - €25,00

Milanese style Costoletta with tomato sauce spaghetti

Pesce

Fish

Baccalà alla mediterranea - €25,00

Salt cod Mediterranean style

Tagliata di branzino ai porcini - €25,00

Fantasy of sea bass

**Pesce spada alla palermitana - €20,00
gratinato alla piastra con capperi e spezie**

Swordfish with green pepper

Straccetti di calamari, seppie e piovra alla griglia - €20,00

Grilled strips of squids, cuttlefishes and octopus

Frittura del pescato giornaliero - €20,00

Daily fish fry

Trancio di salmone con cipolla caramellata di Tropea - €20,00

Salmon steak with caramelized Tropea onions

Filetto di orata ai frutti di mare - €20,00

Sea bream fillet with seafood

**Filetto di rombo allo zenzero, limone e timo - €25,00
con purea di patate**

Turbot fish fillet with ginger, lemon and thyme

Tagliata di tonno alla catalana con cipolla di Tropea - €25,00

Catalan style Tuna with Tropea onion

Spigola al sale - €25,00

Sea bass with salt

Grigliata Royale* - €30,00

Royale mix of grilled fish

Misto crostacei alla catalana* - €40,00

Mix of shellfish Catalan style

Gamberoni alla n'duja di Spilinga - €25,00

Big prawns with Spilinga n'duja

**Gamberoni greci - €25,00
al pane profumato con salsa greca**

Big prawns with Greek sauce and roasted bread

Contorni

Side Dishes

Broccoli lessi - €5,00

Steamed broccoli

Verdure grigliate - €5,00

Mixed grilled vegetables

Insalata di stagione - €5,00

Seasonal salad

Patate m'bacchiuse - €5,00

Typical m'bacchiuse potatoes

Zucchine a scapece - €5,00

Zucchini

Patate m'bacchiuse coi funghi porcini - €10,00

Typical m'bacchiuse potatoes with Porcini mushrooms

Insalate

Salads

Esotica - €10,00

Rucola, gamberetti, mela, maionese, arancia, tonno

Tropeana - €10,00

Pomodori, patate, tonno, cipolle, origano

Italiana - €12,00

Caprese, pomodori, mozzarella, olive, basilico

Tournedos - €15,00

Misto di foglie di stagione, pomodoro, formaggio greco, funghi freschi, mais salato, filetto di manzo, scaglie di grana



Desserts

Fantasie del giorno - €6,00

Daily dessert selection

Panna cotta - €6,00

Panna cotta

Tiramisù - €6,00

Italian Tiramisù

Frutta di stagione - €6,00

Seasonal fruits

Creme Brulè -€6,00

Creme Brulè

Torta di mele - €6,00

Apple Pie

Cioccolato e Reciotto - €6,00

Cioccolato e Reciotto

Torta pere e cioccolato - €6,00

Pears and chocolate cake

Gelati
Ice Creams

Tournedos

Il tartufo al cioccolato

Gelato artigianale della città di Pizzo - €6,00

Chocolate truffle-Homemade ice cream from the city of Pizzo

Sorbetto al limone di Pizzo

Gelato artigianale della città di Pizzo - €6,00

Lemon Sorbet-Homemade from the city of Pizzo

Coppa gelato vari gusti - €6,00

Cup of ice cream various flavors

***I prodotti segnati con asterisco a seconda della stagione possono essere surgelati**

**Products marked with a star on the season can be frozen*

**COPERTO/SERVICE
€3,00**

ELENCO DEI 14 ALLERGENI



ARACHIDI E DERIVATI
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



CROSTACEI
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragosta, granchi, e simili



FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



GLUTINE
Cereali, grano, segale, orzo, avena., farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



LUPINI
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



MOLLUSCHI
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.



SENAPE
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



PESCE
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SEDANO
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



SESAMO
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc.



SOIA
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



UOVA E DERIVATI
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



VIA IMPERIA, 7
20142-MILANO

02-89503255

letournedos@hotmail.it

www.letournedos.eu

FOLLOW US



letournedos