

Benvenuti da Pisolatte

Era la primavera del 2014 quando iniziammo a mettere da parte i primi oggetti per arredare il nostro piccolo ristorante, e così, in poche settimane, i nostri garage si riempirono di vecchie cose che profumavano dei ricordi degli anni '60.

In autunno, il progetto iniziò a prendere vita: ogni pezzo si incastrava alla perfezione, creando un'atmosfera allegra e colorata. Ci guardavamo attorno e ci chiedevamo: "Ma chi verrà a mangiare in mezzo a tutto questo vecchiume?"

La risposta arrivò presto: Pisolatte divenne a breve uno dei locali più amati di Milano!

Eravamo in tre: Ettore, mia sorella Monica ed io, gli ex bambini degli anni '60.

Una volta pronto il "contenitore", bastava aggiungere i sapori di casa, quelli dei piatti fumanti che ci accoglievano al ritorno da ~~scuola~~ scuola. Primo fra tutti, il riso cotto nel latte, al quale si unirono presto altri piatti tradizionali delle nostre mamme, preparati solo con materie prime di eccellenza italiana.

Oggi, dopo tanti anni, ci piace pensare che qui non si venga solo per mangiare, ma per fare un piccolo viaggio nel tempo: tra colori e profumi, verso quell'Italia che sapeva di casa, di festa e di domeniche in famiglia.

Maurizio M.

Buon appetito!

"Il menù della tradizione"

Ricette di casa, come una volta

Antipasti

Mondeghili alla milanese (G)

16 euro

Le polpettine, che raccontano la storia di Milano, furono introdotte nel '500 durante la dominazione spagnola. Nelle cucine meneghine sono diventate un'arte di recupero: carne avanzata, pane ammollato nel latte, uova fresche e granaio lodigiano.

L'antipasto che da secoli mette d'accordo tutti... e uno tira l'altro!

Formaggi di Brambi

16 euro

Selezione di formaggi dai sapori più delicati a quelli che sanno farci ricordare. Li serviamo con la nostra marmellata fatta in casa e con frutta di stagione.

Perché si sa... quant'è buono il cacio con le pere.

Vitello tonnato anni '60

16 euro

Un grande classico di casa nostra: fettine di vitello tenero e rosato, avvolte dalla salsa tonnata.

Altissimo già negli anni '60, è uno di quei piatti che fanno festa.

(G) = Glutine. La tabella degli allergeni è a disposizione su richiesta al personale di sala.

Primi

Riso e latte anni '60 con raspadura

17 euro

Riso originario cotto nel latte, ricetta ispirata agli antichi piatti contadini del Nord Italia ma molto di moda negli anni '60, morbido e vellutato, con i chicchi che si sciolgono in bocca. Mantecato con burro biologico, granone lodigiano e pepe.

Riso e latte "viola"

17 euro

Riso originario cotto nel latte, qui lo arricchiamo con speck croccante, scamorza affumicata, crema di barbabietola e noccioline di Cortemilia.

Risotto alla milanese

17 euro

Il grande classico delle tavole meneghine, preparato con riso Carnaroli e zafferano dell'Alquila. La leggenda narra che nel Rinascimento un giovane vetraio, impegnato a decorare con lo zafferano le vetrate del Duomo, decise di usarlo anche per colorare il suo pranzo, trasformando un triste riso bianco in un allegro "giallo zafferano".

Riso al salto

18 euro

Seri era recupero, oggi è una delizia: riso allo zafferano saltato in padella e adagiato su una vellutata crema di granone lodigiano.

Spaghettoni cacio e pepe (G)

17 euro

Fatti in casa, con pecorino romano e pepe nero, serviti su una cialda croccante di granone lodigiano. Siamo milanesi, sì... ma questi mettono tutti d'accordo, pure i romani!

(G) = Glutine.

La tabella degli allergeni è a disposizione su richiesta al personale di sala.

Secondi

Cotoletta di vitello a orecchio d'elefante (G) 32 euro

La sorella della classica cotoletta: battuta con cura, alta solo mezzo centimetro e fritta nel burro biologico chiarificato. Nata, si dice, nelle cucine lombarde dell'Ottocento sotto la dominazione austriaca (forse per ricordare la cucina viennese), oggi resta la regina indiscussa della croccantezza.

Cotoletta di vitello con l'osso (G) 34 euro

Un classico delle tavole lombarde: alta 2 centimetri come vuole la tradizione, leggermente rosata al cuore per esaltarne la tenerezza, e fritta nel burro biologico chiarificato. Già citata in un documento del 1148 custodito nella Basilica di Sant'Ambrogio, ha attraversato i secoli conquistando i palati.

Ossobuco con risotto alla milanese 32 euro

Una coppia fissa della cucina milanese: riso allo zafferano dell'Alquila, cremoso e dorato, accanto al classico ossobuco di vitello tenero e saporito, un piatto della tradizione che profuma di domenica in famiglia.

Contorni

6 euro

Patate al forno

Verdure di stagione saltate in padella

Verdure di stagione in insalata

(G) = glutine.

La tabella degli allergeni è a disposizione su richiesta al personale di sala.

Dolci

Ciramisù in tazza (G)

8 euro

Amato in Italia e famoso in tutto il mondo, è il simbolo della nostra pasticceria: semplice, genuino e intramontabile, così buono che tutto il mondo ce lo invidia...

Riso e latte fave di cacao e caramello

9 euro

La versione dolce del classico riso e latte salato: riso originario cotto nel latte, profumato alla vaniglia, con croccanti fave di cacao e un tocco goloso di caramello salato.

Riso e latte "Nutella e granella"

9 euro

Una versione super golosa: sempre riso cotto nel latte, arricchito con Nutella e croccante granella di nocciole di Cortemilia, un ritorno alla merenda anni '60.

Torta Meneghina (G)

9 euro

È il dolce di casa per eccellenza: soffice e profumata. Nata nelle cucine delle case milanesi, affonda le sue radici nella tradizione contadina, quando il dolce della domenica si faceva con ciò che si aveva in casa: farina, uova, latte, burro e frutta di stagione.

Dolce del giorno (G)

9 euro

Ogni giorno una sorpresa: i nostri cuochi si divertono a creare dolci sempre diversi, seguendo l'ispirazione del momento. Oggi non sappiamo cosa troverai... ma siamo sicuri che ti piacerà!

(G) = Glutine. La tabella degli allergeni è a disposizione su richiesta al personale di sala.



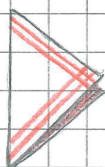
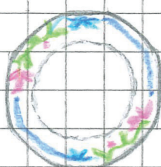
Bottiglia di acqua naturale Lervico
da 1/2 litro

2 euro



Caffè preparato con la tradizionale
moka Bialetti

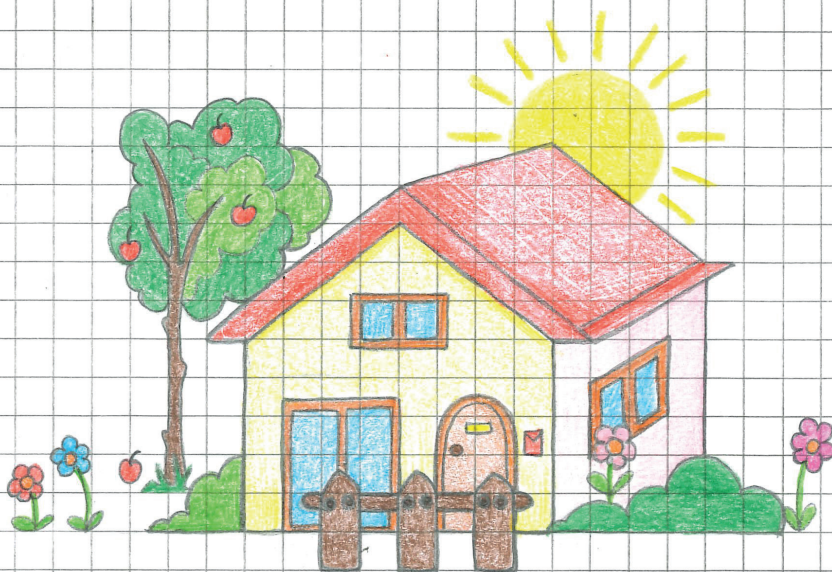
3 euro



Coperto 3 euro



...e per finire, se lo gradite, un ammazzacaffè
anni '60 offerto da noi!



Grazie per aver scelto Pisolatte!

Vi invitiamo a segnalare al nostro personale di sala eventuali
allergie e intolleranze alimentari.

