
I TUOI EVENTI A CASA MILAN

Passa con noi i tuoi momenti speciali:
chiedi al personale di sala per saperne di più

CALCIO
& BUONA
CUCINA



CASA
MILAN
RISTORANTE

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

Bar dalle 8 alle 18
Ristorante dalle 12 alle 15

SABATO E DOMENICA
SIAMO APERTI SOLO
QUANDO IL MILAN GIOCA IN CASA

Bar dalle 9 alle 18
Ristorante dalle 12 alle 15

PRENOTA AL 02 39259 320

I SAPORI DI IPER
SERVITI PER TE

#ALWAYS**MILAN**

ANTIPASTI

Uovo pochè con punte di asparagi e fonduta di Grana Padano DOP ^{3 • 7}	11,00
Tartare di razza Piemontese alla mediterranea con stracciatella, battuto di olive e pomodorini ^{1 • 7}	12,00
Polpo alla catalana con patate allo zafferano ^{1 • 4 • 7 • 9 • 12 • 14}	14,00

PRIMI PIATTI

Spaghettoni al pomodoro fresco e basilico con Pasta di Gragnano IGP ¹	9,00
Lasagne alle verdure ^{1 • 3 • 7 • 9}	10,00
Riso sautè al curry con bocconcini di pollo e verdure ¹²	10,00
Risotto Carnaroli alla milanese con cialda di Grana Padano DOP ^{3 • 7 • 9}	12,00

INSALATE

Insalata Nizzarda ^{3 • 4 • 7 • 12} Insalata misticanza, tonno rosso sott’olio di Carloforte, fagiolini, patate, pomodorini, olive, peperoni scottati, uovo sodo e salsa yogurt	12,00
Caesar Salad ^{1 • 3 • 4 • 7 • 10 • 12} Cuore di lattuga romana, petto di pollo grigliato, bacon croccante, scaglie di Grana Padano DOP, crostini di pane, salsa caesar	12,00
Insalata Esotica ^{1 • 3 • 4 • 6 • 11} Insalata misticanza, salmone norvegese, avocado, mango, mix di semi, pomodorini e salsa al sesamo	12,00

SECONDI

Petto di pollo “Ducale” alla griglia con verdure e patate al forno	12,00
Scaloppine di pollo al limone ^{1 • 7 • 9 • 12}	13,00
Trancio di salmone norvegese alla griglia con verdure sautè ⁴	16,00
Tagliata di scottona con verdure sautè e patate al forno	16,00

CONTORNI

Tris di verdure melanzane, peperoni, zucchine al forno	4,00
Patate al forno con rosmarino	4,00
Caponata di verdure alla siciliana ^{9 • 12}	4,00
Ogni giorno dalla cucina una proposta di contorno di stagione**	4,00

A disposizione il nostro “cestino del pane” ^{1 • 3 • 6 • 7 • 8 • 11}

- 1

 CEREALI
CONTENENTI
GLUTINE
- 2

 CROSTACEI
- 3

 UOVA
- 4

 PESCE
- 5

 ARACHIDI
- 6

 SOIA
- 7

 LATTE
- 8

 FRUTTA
A GUSCIO
- 9

 SEDANO
- 10

 SENAPE
- 11

 SEMI DI
SESAMO
- 12

 SOLFITI
- 13

 LUPINI
- 14

 MOLLUSCH

Per ciascun piatto sono indicati gli allergeni contenuti nello stesso. I piatti indicati nel presente menù sono preparati in un laboratorio che lavora cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini e molluschi: tali sostanze potrebbero, quindi, essere presenti in tracce. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

* Ingrediente surgelato/congelato all’origine.
** Ingredienti utilizzati ed allergeni contenuti dipendono dal piatto. Per ogni dettaglio in merito, rivolgersi direttamente al personale di sala.

I prezzi sono da intendersi in €

BEVANDE

Acqua naturale o frizzante	75 cl	3,00
Bibita	33 cl	3,00
 Non pastorizzata, non microfiltrata, materie prime selezionate, ingredienti calibrati alla perfezione, sapori intriganti: tutto questo è Bellafresca		
Birre Bellafresca alla spina piccola ¹	25 cl	3,50
Birre Bellafresca alla spina media ¹	40 cl	5,50

DOLCI

Caffè goloso ^{1 • 3 • 5 • 6 • 7 • 8 • 12} (caffè espresso con tre pasticcini della nostra pasticceria)	4,00
Pralina o tartelletta ^{1 • 3 • 5 • 6 • 7 • 8 • 12} (dall’assortimento della nostra cioccolateria lper)	cad. 1,00
Tiramisù della tradizione ^{1 • 3 • 7}	4,50
Millefoglie ai frutti rossi ^{1 • 3 • 7}	4,50
Cheesecake alle fragole ^{1 • 7}	4,50
Macedonia di frutta fresca	4,00

#SEMPREMILAN