

PANINI SANDWICHES

12:00 > 24:00

Toast con prosciutto e cotto e formaggio Ham and cheese toast	€ 13,00
Ciabattina con mortadella dop stracchino e limone Ciabatta milanese bread with mortadella lemon and stracchino cream cheese	€ 14,00
Focaccia,mozzarella di bufala prosciutto crudo,pomodoro Focaccia with buffalo mozzarella Parma ham and tomato	€ 15,00
Hamburger classico: pane al sesamo carne di manzo, pomodoro, cipolla, lattuga cetrioli, maionese Classic burger: sesame-seedbread, beef tomato, onion, lettuce, mayonnaise Option: cheese,bacon,eggs	€ 18,00
Club Sandwich Classico: Tacchino, insalata pomodoro, bacon, uovo e maionese Classic Club Sandwich: Turkey, salad tomatoes, bacon, egg and mayonnaise	€ 19,00
Club Sandwich "inside out" by Giancarlo Morelli pane a tre strati, prosciutto crudo stagionato 18 e 24 mesi, cipolla rossa di Tropea burro d'alpeggio, cuore di lattuga, pomodoro ventresca di tonno e uovo di quaglia e gelato al parmigiano Club Sandwich "inside out" by Giancarlo Morelli three layers sandwich, Parma ham aged 18 and 24 months, red Tropea onions butter lettuce, tomatoes, tuna belly and quail egg and parmesan ice cream	€ 20,00
Croque monsieur: pane casereccio, prosciutto cotto, formaggio e uovo al tegamino Croque monsieur: toasted bread with cheese, ham and fried egg	€ 13,00

PER STUZZICARE TO TEASE

12:00 > 24:00

Mozzarella o burrata con pane caldo e olio extra vergine di oliva Bertarello Mozzarella cheese or burrata cream cheese, warm bread and Bertarello extra virgin olive oil	€ 12,00
Acciughe del cantabrico con burro di Bretagna Cantabrian anchovies with bread and Brittany butter	€ 13,00
Guacamole e chips di polenta Guacamole and cornmeal chips	€ 10,00
Patate fritte French fries	€ 8,00
Arancino di riso Rice "Arancino"	€ 9,00
Prosciutto crudo Selezione Marco d'Oggiono Cured ham "Marco d'Oggiono Selection"	€ 15,00
Bresaola della Val Chiavenna Val Chiavenna Bresaola	€ 15,00
Salmone marinato con crème fraiche e blinis Marinated salmon with crème fraiche and blinis	€ 13,00
Uovo pochè con salmone marinato, spinacino e salsa olandese Poched egg with marinated salmon, baby spinach and hollandaise sauce	€ 13,00
Selezioni di formaggi con composte di frutta Selection of cheese served with honey, marmalade and dry fruits	€ 13,00



Omelette servita al naturale Plain omelette	€ 10,00
Guarnizioni Garnish Bacon / formaggio / prosciutto cotto / salmone / pomodoro / erbe fini. Bacon / cheese / cooked ham / salmon / tomatoes / herbs	

INSALATE SALADS

Insalata dello Chef Chef's salad	€ 18,00
Caeser salad	€ 18,00
Nizzarda classic Niçoise salad	€ 18,00
Misticanze, avocado, cipolla rossa, pomodorini, feta e olive taggiasche. Mixed salad, avocado, red onion, tomato, feta, olives	€ 15,00
Caprese Caprese salad (mozzarella & tomato)	€ 16,00
Insalata tiepida di mare Warm seafood salad	€ 18,00

INFO

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie e/o intol-
leranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti
contenenti allergeni. Per maggiori informazioni rivolgersi al
personale. Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine
o congelati in loco.

We inform patrons with food allergies or intolerances that a list
of the allergens in our dishes is available. For further informa-
tion please ask a member of our staff. Some products may have
been frozen or frozen on the spot.

A LA CARTE MENÙ

12:00 > 15:00 19:00 > 23:00

ANTIPASTI • APPETIZERS

Vitello Tonnato "Vitello tonnato" sliced cooked veal with tuna sauce	€ 15,00
Millefoglie di melanzane viola, pesto leggero di basilico, burrata e pomodoro fresco Aubergine millefeuille, light basil pesto burrata and fresh tomato	€ 13,00
Fantasia di verdure di stagione alla brace con ricotta all'origano e chips di pane Grilled seasonal vegetable, oregano ricotta cheese, chips of bread	€ 13,00

PRIMI • FIRST COURSE

Spaghetto al pomodoro pachino, mozzarella di bufala e basilico Spaghetti with fresh tomatoes, buffalo mozzarella cheese and fresh basil	€ 16,00
Riso selezione carnaroli allo zafferano e riduzione di vino rosso Carnaroli rice selection with saffron pistils red wine reduction	€ 18,00
Tagliolini al pesto di basilico, patate e fagiolini Tagliolini with fresh basil pesto potatoes and green beans	€ 16,00

SECONDI • MAIN COURSE

Cotoletta alla milanese con patate croccanti e battuto di pomodoro Our Milanese veal cutlet with crispy potatoes and chopped tomato	€ 20,00
Tagliata Manzo 200gr servito con patate alla paprika e salsa bernese Black Angus sirloin, served with paprika scented potatoes and bernaïse sauce	€ 22,00
Filetto di manzo 180 gr servito con patate alla paprika e salsa bernese Beef tenderloin, served with paprika scented potatoes and bernaïse sauce	€ 22,00
Suprema di faraona in crosta di erbe con padellata di zucchine trombetta e patate Guinea fowl in herb crust with sauteed courgettes and potatoes	€ 18,00
Scaloppa di branzino con caponata di verdure alla mediterranea Seabass fillet with mediterranean caponata	€ 22,00
DOLCI • DESSERT	
Le nostre torte Our homemade cakes Servite con gelato / served with ice-cream	€ 9,00 + € 1,50
Panna cotta al dulce de leche salsa al mango e mandorle. Dulce de leche panna cotta with mango sauce and almonds	€ 9,00
Tiramisu profumato al limone Lemon scented Tiramisu	€ 9,00
Il tartufo Chocolate "truffle"	€ 9,00
Creme brulée alla vaniglia con composta di lamponi Vanilla creme brulée with raspberries compote	€ 9,00
Selezioni di gelati e sorbetti Ice-cream and sorbets selection	€ 6,00
Tagliata di frutta fresca Fresh sliced fruit	€ 8,00



Non è la ricchezza
che manca nel mondo,
è la condivisione.

Ecco perchè pensiamo
che il **Bulk** sia il luogo ideale
per far crescere la convivialità
e la gioia nella condivisone
dei piatti.



Informiamo le gentile clientela che in via Bramante, 38 e in Via Messina 13 troverete a Vostra disposizione parcheggi a pagamento convenzionati, aperti 24/7 a soli 3 minuti a piedi dal ristorante.

Vi segnaliamo che via Bramante è sempre aperta al traffico dei veicoli passeggeri, mentre è vietata ai mezzi pesanti.

www.morellimilano.it