

bulk

GIANCARLO MORELLI

BUSINESS LUNCH

Menù del giorno composto da;

2 antipasti

2 primi piatti

2 secondi piatti

2 dessert

2 portate

€ 25,00

acqua e caffè inclusi

3 portate

€ 30,00

acqua e caffè inclusi

BULK | Giancarlo Morelli
Via Aristotile Fioravanti 4, Milano

Apertura 11.00 - 01.00
7/7

Tel. +39 02 80010918
info@morellimilano.it



Parcheggi a pagamento 24/24
adiacenti al ristorante,
in Via Messina 13 e Via Bramante 38

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 Poached 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

bulk
GIANCARLO MORELLI

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 intolleranze 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 information 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 € 15,00
"Vitello tonnato" sliced cooked veal with tuna sauce

Millefoglie di melanzane viola, pesto leggero di basilico, burrata e pomodoro fresco € 13,00
Aubergine millefeuille, light basil pesto burrata and fresh tomato

Fantasia di verdure di stagione alla brace € 13,00
con ricotta all'origano e chips di pane
Grilled seasonal vegetable, oregano ricotta cheese, chips of bread

PRIMI • FIRST COURSE

Spaghetto al pomodoro pachino, mozzarella di bufala e basilico € 16,00
Spaghetti with fresh tomatoes, buffalo mozzarella cheese and fresh basil

Riso selezione carnaroli allo zafferano e riduzione di vino rosso € 18,00
Carnaroli rice selection with saffron pistils red wine reduction

Tagliolini al pesto di basilico, patate e fagiolini € 16,00
Tagliolini with fresh basil pesto potatoes and green beans

SECONDI • MAIN COURSE

Cotoletta alla milanese € 20,00
con patate croccanti e battuto di pomodoro
Our Milanese veal cutlet
with crispy potatoes and chopped tomato

Tagliata Manzo 200gr € 22,00
servito con patate alla paprika e salsa bernese
Black Angus sirloin, served with paprika scented potatoes and bernaise sauce

Filetto di manzo 180 gr € 22,00
servito con patate alla paprika e salsa bernese
Beef tenderloin, served with paprika scented potatoes and bernaise sauce

Suprema di faraona in crosta di erbe con padellata di zucchine trombetta e patate € 18,00
Guinea fowl in herb crust
with sauteed courgettes and potatoes

Scaloppa di branzino € 22,00
con caponata di verdure alla mediterranea
Seabass fillet with mediterranean caponata

DOLCI • DESSERT

Le nostre torte € 9,00
Our homemade cakes
Servite con gelato / served with ice-cream + € 1,50

Panna cotta al dulce de leche € 9,00
salsa al mango e mandorle.
Dulce de leche panna cotta
with mango sauce and almonds

Tiramisu profumato al limone € 9,00
Lemon scented Tiramisu

Il tartufo € 9,00
Chocolate "truffle"

Crema brulée alla vaniglia con composta di lamponi € 9,00
Vanilla crema brulée with raspberries compote

Selezioni di gelati e sorbetti € 6,00
Ice-cream and sorbets selection

Tagliata di frutta fresca € 8,00
Fresh sliced fruit

bulk
GIANCARLO MORELLI

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 condivisione
dei piatti.



Informiamo la 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