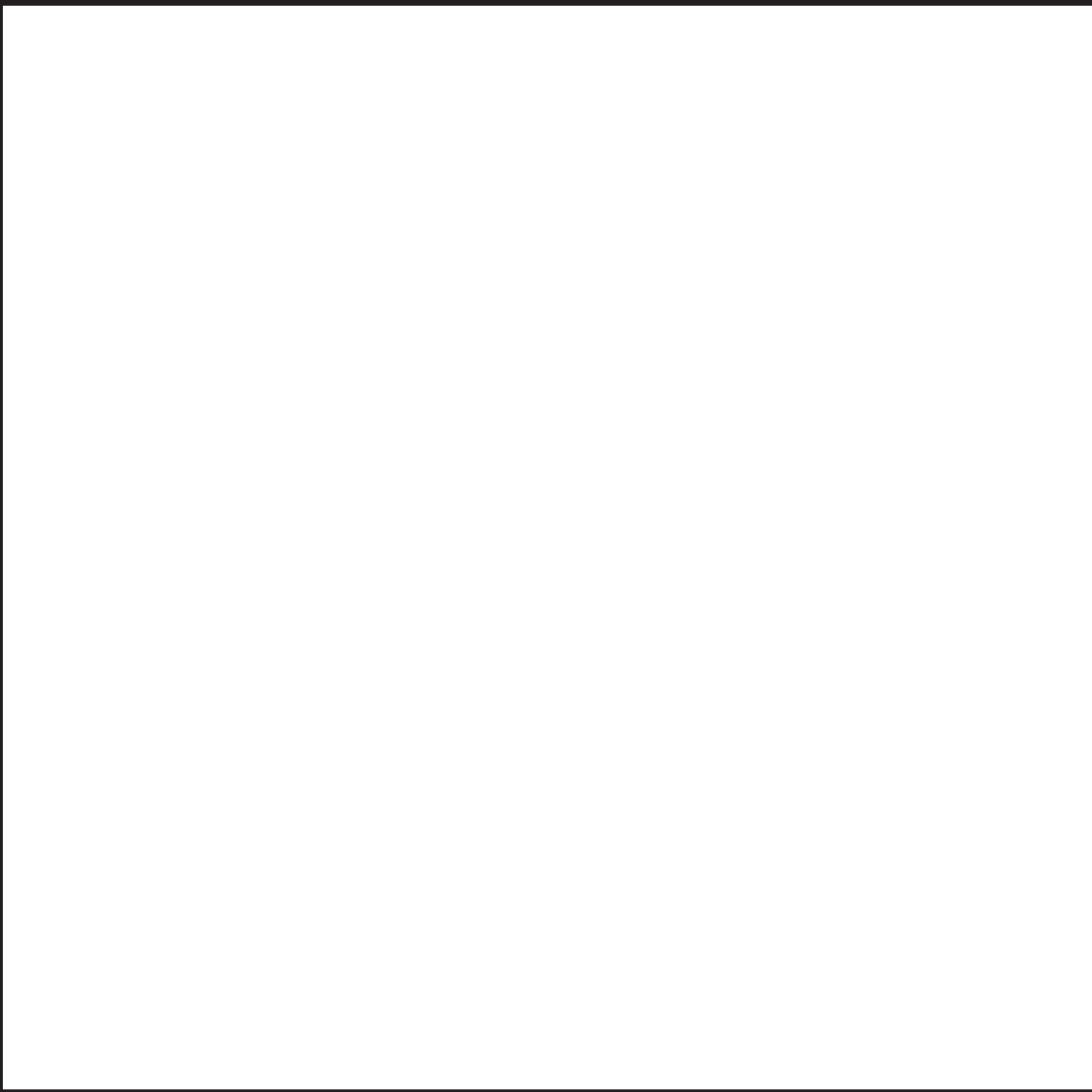
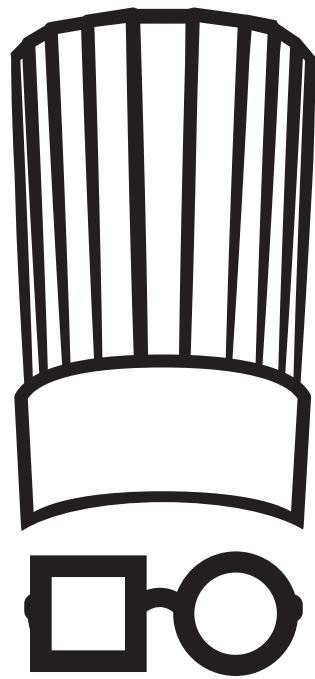


Morelli







Morelli

PER
DEGUSTARE

I viaggi di Giancarlo Morelli

LA TRADIZIONE

€ 95,00

Cappasanta farcita al tartufo nero, salsa all'aglio dolce
Scallop filled with black truffle and sweet garlic sauce

Riso selezione Carnaroli ai pistilli di zafferano,
midollo e riduzione al vino rosso
Carnaroli rice with saffron pistils, beef marrow and red wine reduction

La nostra cotoletta alla milanese
Our milanese style breaded veal cutlet

Gelato alla crema antica, zabaione e frutti di bosco
Egg-based ice cream with zabaione and wild berries

ESPERIENZA SENSORIALE

€ 120,00

Panzanella di merluzzo, sorbetto alla cipolla rossa
e acqua di pomodoro nasturzio
Cold cod salad with cucumber
red onion sorbet and tomato water

Bottoni di pasta fresca alle melanzane viola alla brace
spuma di mandorla e origano
Ravioli filled with roasted aubergine, almond mousse and oregano

Rombo alla vaniglia, verbena e patate fondenti
Turbot with vanilla, verbena and sauteed potatoes

Maialino croccante, maionese di levistico
mela e avena soffiata, salsa alla birra e cardamomo
Crispy suckling pig, levesticum mayonnaise
apple and puffed oats, cardamon scented beer sauce

Macedonia scomposta: frutta marinata
gel al bergamotto sorbetto all'acetosella
Fruit salad: marinated fruit, bergamot gel, wood sorrel sorbet

LO CHEF SCEGLIE PER VOI

€ 140,00

Percorso a sorpresa in sette portate

Servizio e bevande non inclusi | Service and beverages not included

A LA CARTE
MENÙ

ANTIPASTI • APPETIZERS

Battuto di vitello, uova di lumaca, prezzemolo
e crème brulée all'aglio dolce € 26,00
Veal tartare, snail eggs, parsley
and sweet garlic scented crème brulée

Tuorlo d'uovo à la coque, rabarbaro € 24,00
zucchine trombetta alla brace, carpione di ciliegia
Poached egg yolk, rhubarb, grilled courgettes, pickled cherries

Zuppetta di pomodoro datterino e il suo sorbetto € 28,00
crudo d'ombrina, burrata e basilico
Tomato soup and sorbet, shi drum tartare
burrata cheese and basil

Carpaccio di lingua di vitello tiepida, crema di scalogno € 24,00
ed estrazione di salvia all'ananas
Warm veal tongue carpaccio
shallot cream and pineapple sage extract

Panzanella di merluzzo, sorbetto alla cipolla rossa € 26,00
e acqua di pomodoro nasturzio
Cold cod salad with cucumber
red onion sorbet and tomato water

PRIMI • FIRST COURSE

Bottoni di pasta fresca alle melanzane viola alla brace € 24,00
spuma di mandorla e origano
Ravioli filled with roasted aubergine
almond mousse and oregano

Tagliolini al fieno maggiengo € 24,00
animelle glassate e patate soffiate
Tagliolini pasta with hay, glazed veal sweetbreads
and puffed potatoes

Risotto mantecato al crudo d'uovo € 26,00
carpaccio di fassona e aglio novello alla brace
Risotto with egg yolk, beef carpaccio and roasted garlic

Casoncelli alla farina di polenta rossa € 24,00
ripieni di coniglio, bietoline novelle e salsa alla nocciola
Corn flour "Casoncelli" filled with rabbit
swisschard and hazelnut sauce

Ravioli aglio, olio e peperoncino € 24,00
fonduta di provolone, scarola e alici marinate
Ravioli with garlic, oil and chili peppers
provolone cheese, Batavian endive
and marinated anchovies

PESCI • FISH

Spatola farcita alle erbe, acqua di mozzarella
e sorbetto al pomodoro giallo e limone € 36,00
Paddlefish stuffed with herbs, mozzarella water
yellow tomato and lemon sorbet

Triglia farcita con pomodoro candito € 38,00
fili di calamari al lemon grass e fumetto montato al latte di cocco
Red mullet stuffed with candied tomato
squid with lemon grass, fish broth with coconut milk

Rombo alla vaniglia, verbena e patate fondenti € 38,00
Turbot with vanilla, verbena and sauteed potatoes

CARNE • MEAT

Controfiletto di manzo in crosta di camomilla € 35,00
scalogni al sale e salsa all'aceto invecchiato
Beef sirloin in chamomile crust, shallots
and aged vinegar sauce

Maialino croccante, maionese di levistico € 34,00
mela e avena soffiata, salsa alla birra e cardamomo
Crispy suckling pig, levisticum mayonnaise
apple and puffed oats, cardamon scented beer sauce

Quaglia caramellata, purea di carote al miso € 34,00
ciliegie all'aceto e crescione
Caramelized quail, carrot purée with miso
cherry with vinegar and watercress



**THE
HERITAGE
DISHERS**

ANTIPASTI • APPETIZERS

Crema di foie gras con uovo pochè e tartufo € 30,00
Cream of foie gras with poached egg and truffle

Cappasanta farcita al tartufo nero, salsa all'aglio dolce € 30,00
Scallop filled with black truffle and sweet garlic sauce

PRIMI • FIRST COURSE

Riso selezione Carnaroli ai pistilli di zafferano, midollo € 25,00
e riduzione al vino rosso
Carnaroli rice with saffron pistils, beef marrow and red wine reduction

Riso selezione Carnaroli mantecato alla ricotta di bufala leggermente € 27,00
affumicata con tartare di gamberi rossi e tartufo nero, colatura di alici
Carnaroli rice with slightly smoked buffalo milk ricotta cheese
red prawn tartare, black truffle and anchovy oil

Casoncelli alla bergamasca di mamma Rosa con burro pancetta e salvia € 25,00
Casoncelli fresh hand-made pasta, with butter bacon and sage

SECONDI • MAIN COURSE

La nostra cotoletta alla milanese € 38,00
Our milanese style breaded veal cutlet

Coniglio con polenta, pancetta croccante e salvia € 32,00
Roasted rabbit with cornmeal, crispy bacon and sage

HERITAGE DESSERT

Il nostro tiramisù € 16,00
The untraditional tiramisù

Gelato alla crema antica, zabaione e frutti di bosco € 16,00
Egg-based ice cream with zabaione and wild berries

DESSERT

Fragola in tre consistenze, sfere di panna € 16,00
crema al limone, basilico, gelato al fior di latte
Strawberry in three textures, cream spheres
lemon cream, basil, milk ice-cream

Albicocche, vellutata di mandorle e sorbetto al rosmarino € 16,00
Apricots, pureed almonds and rosemary sorbet

Pesca melba, lamponi e gelato al timo limone € 16,00
Peach melba, raspberries and lemon-thyme ice-cream

Macedonia scomposta: frutta marinata € 16,00
gel al bergamotto sorbetto all'acetosella
Fruit salad: marinated fruit, bergamot gel, wood sorrel sorbet

Cremoso leggero di cioccolato kalapia, € 16,00
crumble di olive nere liguri cialde di pane
e gelato di olio evo Bertarello
Light cream of kalapia chocolate, black olive crumble
bread thins and Bertarello extra virgin olive oil ice cream

Executive Chef
Giancarlo Morelli

Chef di cucina
Livio Pedroncelli

Maestro Pasticcere
Gianluca Fusto

Pasticcere
Luca Franceschin

Servizio
Service

€ 6,00

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.



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.

morellimilano.it