

PANINI SANDWICHES

12:00 > 24:00

NON IL SOLITO TOAST € 13,00
Toast prosciutto e formaggio a modo nostro
Our prosciutto and cheese toast

SANDWICH DI MELANZANE STUFATE € 13,00
Con crema di robiola, pane integrale
e pesto al basilico
Braised eggplant sandwich with robiola cheese
cream, whole wheat bread, basil pesto

TOTAL GREEN € 13,00
Pane fatto in casa e fantasia di verdure dell'orto
olio extra vergine di oliva
Homemade bread, mixed vegetables,
Bertarello organic extra virgin olive oil

HAMBURGER CLASSICO € 18,00
Con bacon e formaggio
With bacon and cheese

CLUB SANDWICH CLASSICO € 18,00
Con tacchino
With turkey

CLUB SANDWICH INSIDE OUT € 20,00
Vincitore del contest
Winner of the club sandwich contest

CROQUE MONSIEUR € 13,00
Pane casereccio, prosciutto cotto,
formaggio e uovo al tegamino
Croque monsieur: toasted bread, with cheese,
ham and fried egg

PER STUZZICARE TO TEASE

12:00 > 24:00

ACCIUGHE DEL CANTABRICO € 13,00
Pane fatto in casa servito caldo
e burro di bretagna
Warm homemade bread, brittany butter,
Cantabrian anchovies

LA BURRATA COME NOI MAI € 12,00
Pane cafone olio extra vergine di oliva biologico
Bertarello e pomodori secchi
Burrata cheese, homemade bread, sun dried
tomatoes, Bertarello organic extra virgin olive oil

**HUMMUS DI CECI, CAROTE
AL CUMINO E CHIPS DI PANE** € 8,00
Hummus, carrots with cumin,
homemade toasted bread chips

SALMONE MARINATO DEL BULK € 14,00
E yogurt all'erba cipollina
Marinated salmon, yoghurt, chives

PATATINE FRITTE DEL BULK € 8,00
le uniche e inimitabili, servite con ketchup,
maionaise o senape
Our special hand cut home fries with sauces

CULATELLO DI ZIBELLO € 24,00
Stagionato 36 mesi, gnocco fritto
Culatello with fried gnocco bread

TERRINA DI FOIE-GRAS € 24,00
Servita con pan brioche
e la nostra composta di albicocche
Foie gras, pan brioche and our apricot jam

IL TAGLIERE DEI FORMAGGI € 16,00
Selezionati tra i migliori formaggi
stagionati e freschi, di capra, vaccini
e ovis, composta e marmellate € 20,00
A selection of the best aged and fresh goat,
sheep and cow milk cheeses, accompanied
by marmalades and chutneys € 26,00

INSALATE SALADS

12:00 > 24:00

CIOTOLA VERDE DELLO CHEF € 18,00
Ogni volta una sorpresa dalla cucina
Let the chef surprise you every time

CEASER SALAD € 18,00
Un classico intramontabile
A timeless classic

FANTASIE DELL'ORTO € 15,00
Verdure di stagione cotte alla brace
e salsa leggera di acciughe
Grilled seasonal vegetables
from our garden with a light
anchovy sauce

INSALATA € 16,00
Di misticanza semplice ma intrigante
Tossed salad - simple yet intriguing

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.

Bar Manager Bulk Manager
Ivan Patruno Ruggero Bellazzo

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.



A LA CARTE MENÙ

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

ANTIPASTI • APPETIZERS

TARTARE DI MANZO AL COLTELLO € 16,00

Maionese alla senape
Hand chopped beef tartare, mustard mayonnaise

INSALATINA DI CARCIOFI ROMANI € 15,00

Uovo poché e croccante di parmigiano
Roman artichoke salad, poached egg,
parmesan cheese wafer

POLPO CROCCANTE ALLA BRACE € 16,00

Hummus di ceci e cime di rapa al peperoncino
Crispy grilled octopus, hummus, turnip greens,
hot chili peppers

FLAN DI FORMAGGIO CASERA € 15,00

Spinacino e tartufo di castagne
Casera cheese flan, baby spinach, chestnut truffle

CIOTOLA DI POLPETTE AL SUGO € 14,00

Purea di patate
Meatballs, tomato sauce, mashed potatoes

PRIMI • FIRST COURSE

UNO DEI MIEI INCONFONDIBILI RISOTTI € 18,00

Mantecato al radicchio e castelmagno
Risotto with chicory and castelmagno cheese

LO SPAGHETTO ANTI-CUCCO € 18,00

Aglione, olio e peperoncino
gelato al parmigiano e grissino croccante
Spaghetti, chili peppers, garlic, extra virgin olive oil,
parmigiano cheese ice cream, toasted grissini crumble

LA ZUCCA E LO GNOCCHETTO € 16,00

Gnocchetti di zucca al burro spumeggiante e salvia
Pumpkin gnocchetti, fluffy butter and sage

SPAGHETTONE ALLA CARBONARA € 16,00

Uovo e guanciale
Spaghettoni carbonara (egg and cured porkjowl)

ZUPPE • SOUP

LA ZUPPA ETRUSCA € 14,00

Legumi e olio extravergine di oliva Bertarello
Split pulse soup, bertarello organic extra virgin olive oil

LA ZUPPA DI CIPOLLE € 14,00

Cipolle di cheviene e crostoni di pane al peperoncino
Cevienne onion soup with chili bread croutons

SECONDI • MAIN COURSE

LA COTOLETTA € 20,00

Intramontabile cotoletta alla milanese
con patate sauté
Timeless cotoletta alla milanese and sautéed potatoes

STINCO DI MAIALINO € 19,00

Soffice di patate al tartufo e coste brasate
Piglet shank, fluffy potatoes with truffles, braised chards

A SCELTA DALLA NOSTRA MACELLERIA

Selected cuts from our butchery

La Tagliata Sirloin steak 200gr € 22,00

La costata Ribeye steak 500gr € 40,00

La fiorentina T-bone steak 1000gr € 65,00

Sevite con patate sautee e salsa bernese al dragoncello

Served with sautéed potatoes
and a tarragon bernaïse sauce

IL PESCE PRESO ALL'AMO € 23,00

Il pescato del giorno
Catch of the day

BACCALA MANTECATO € 20,00

E la polenta bergamasca
Creamed cod and polenta

bulk

G I A N C A R L O M O R E L L I

DOLCI • DESSERT

TARTE TATIN DI MELA

Gelato alla vaniglia
o panna barzotta
Apple pie with vanilla ice cream or
hand-whipped cream

TIRAMISÙ

Classico ma mai banale
Italian tiramisu: a classic,
but never boring

IL CIOCCOLATO

Il tortino caldo al cioccolato
Timeless chocolate mousse variations


LE NOSTRE TORTE

Sfornate giornalmente
e secondo la fantasia
del pasticciere
Our homemade pies, baked daily
according to the pastry chef's fantasy
€ 9,00

Il bulk nasce per essere un luogo,
non solo un locale dove stare insieme,
per mangiare, bere e condividere.
Condividere il cibo, le esperienze,
il tempo e le emozioni

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

 www.facebook.com/bulkbar

 www.instagram.com/bulk.bar

#bulk.bar

www.morellimilano.it