



Morelli

PER DEGUSTARE

I viaggi di Giancarlo Morelli

LA TRADIZIONE

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

€ 90,00

ESPERIENZA SENSORIALE

Porro ripieno di patate alla parmentier, finferli, fonduta di casera e tartufo di castagne
Leek stuffed with parmentier potatoes, chanterelle mushrooms casera fondue and chestnut truffle

Riso mantecato al topinambur, salsa all'aglio nero fermentato e fricassea di creste di gallo
Risotto with topinambour, fermented black garlic sauce and fricassee of cockerel crests

Cavatelli cacio e pepe, crudo di seppia e meringa al nero di seppia
Cavatelli pasta with cheese and pepper sauce

Baccalà, polentina di fagioli bianchi e sedano rapa affumicato
Cod, white bean polenta and smoked celeriac

Lombo d'agnello al punto rosa con frutta secca e salsa al pepe del Giappone
Pink rack of lamb with dried fruits and Japanese pepper sauce

Dessert o selezione di formaggi
Desert or cheese Selection

€ 120,00

PER DEGUSTARE

I viaggi di Giancarlo Morelli

THE HUNTER E DINTORNI

Paté di selvaggina, composta di frutti rossi e parallelepipedo di pane delle feste
Game paté, red fruits jelly and gingerbread cube

Frittatina di uova di quaglia al bitto e il suo petto glassato all'uvetta
Quail eggs omelette with bitto cheese and rasin-glazed quail breast

Pappardelle al civet di lepre e tartufo nero
Pappardelle with hare civet and black truffle

Piccione in doppia cottura, cardo alla crema di parmigiano, gelatina ai frutti rossi
Double-cooked pigeon, thistle with parmesan sauce, red fruits jelly

Lombo di cervo, salsa al pepe bianco, gnocchetti di pane alla cannella, mela al vino
Deer loin, white pepper sauce, cinnamon bread gnocchetti, apples au vin

Lastra di formaggi
Selection of cheese

o / or

Il classico zabaione con panna e biscotti crumiri
Classical zabaione with cream and crumiri biscuits

€ 140,00

LO CHEF SCEGLIE PER VOI

Percorso a sorpresa in otto portate

€ 140,00

Servizio e bevande non inclusi | Service and beverages not included

A LA CARTE
MENÙ

ANTIPASTI • APPETIZERS

Porro ripieno di patate alla parmentier, finferli, fonduta di casera e tartufo di castagne
Leek stuffed with parmentier potatoes, chanterelle mushrooms, casera fondue
and chestnut truffle

€ 26,00

Insalata tiepida di guancia chianina su crema di peperoni arrostiti
Warm salad of chianina beef cheek, roast pepper sauce

€ 24,00

Cappasanta, sedano rapa al prezzemolo e caviale Volzhenka
Sea scallop carpaccio, celeriac with parsley and caviar

€ 40,00

Animelle di vitello al burro d'erbe, confettura di albicocche Bertarello, verza croccante e midollo
Veal sweetbreads with herb butter, Bertarello apricot jam, crispy cabbage and bone marrow

€ 26,00

Verdure autunnali in cottura di legna, zabaione al siero di ricotta, datteri e nocciole
Wood-baked autumn vegetables, ricotta cheese zabaione, dates and hazelnuts

€ 28,00

PRIMI • FIRST COURSE

Cavatelli cacio e pepe, crudo di seppia e meringa al nero di seppia
Cavatelli pasta with cheese and pepper sauce

€ 28,00

Pici tirati a mano, cavolfiore, alici, uvetta passita e polvere di foie-gras
Handmade pici, cauliflower, anchovies, raisins and foie-gras powder

€ 30,00

Tortelli di pappa al pomodoro, fagioli del purgatorio e cime di rapa al peperoncino
Pappa al pomodoro tortelli, beans, turnip greens

€ 26,00

Riso mantecato al topinambur, salsa all'aglio nero fermentato e fricassea di creste di gallo
Risotto with topinambur, fermented black garlic sauce and fricassee of cockerel crests

€ 28,00

Gnocchi di patate ripieni al caciucco liquido, zuppa asciutta
Potato gnocchi filled with caciucco, dry soup

€ 28,00

PESCI • FISH

Rombo in crosta di capperi e pomodori essiccati, castagne glassate e peperoncino
Turbot in a caper and dry tomatoes crust, glazed chestnuts and chilly pepper

€ 38,00

Sauté di crostacei (scampi, gamberi e astice), fumetto all'olio extra vergine, vele di pane biscottato
Shellfish sauté (prawns, shrimps and lobster) extra virgin oil fumet, bread thins

€ 55,00

Baccalà, polentina di fagioli bianchi e sedano rapa affumicato
Cod, white bean polenta and smoked celeriac

€ 38,00

CARNE • MEAT

Carré di vitello al punto rosa, patata tartufata, animelle glassate e cuore di carciofo
(Per 2 persone)

Pink rack of veal, truffled potato, glazed sweetbreads, artichoke hearts (for 2 persons)

€ 75,00

Pollo di cortile in casseruola con castagne e funghi, ciccioli

Courtyard chicken casserole with chestnuts and mushrooms, cracklings

€ 36,00

Lombo d'agnello al punto rosa con frutta secca e salsa al pepe del Giappone

Pink rack of lamb with dried fruits and Japanese pepper sauce

€ 38,00

FORMAGGI • CHEESE

Lastra di formaggi
Selection of cheese

€ 16,00/20,00/26,00



**THE
HERITAGE
DISHERS**

ANTIPASTI • APPETIZERS

Crema di foie gras con uovo poché e tartufo

Cream of foie gras with poached egg and truffle

€ 30,00

Cappasanta farcita al tartufo nero, salsa all'aglio dolce

Scallop filled with black truffle and sweet garlic sauce

€ 30,00

PRIMI • FIRST COURSE

Riso selezione Carnaroli ai pistilli di zafferano, midollo e riduzione al vino rosso

Carnaroli rice with saffron pistils, beef marrow and red wine reduction

€ 25,00

Riso selezione Carnaroli mantecato alla ricotta di bufala leggermente 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

€ 27,00

Casoncelli alla bergamasca di mamma Rosa con burro pancetta e salvia

Casoncelli fresh hand-made pasta, with butter bacon and sage

€ 25,00

SECONDI • MAIN COURSE

La nostra cotoletta alla milanese

Our milanese style breaded veal cutlet

€ 38,00

Coniglio con polenta, pancetta croccante e salvia

Roasted rabbit with cornmeal, crispy bacon and sage

€ 32,00

HERITAGE DESSERT

Il nostro tiramisù

The untraditional tiramisù

€ 16,00

Gelato alla crema antica, zabaione e frutti di bosco

Egg-based ice cream with zabaione and wild berries

€ 16,00

DESSERT

Forma di ricotta di pecora, noci pecan, datteri e salsa al caramello

Ricotta cheese, pecans, dates and caramel sauce

€ 16,00

Zuppa di cachi, gelato al sambuco, crosta di sbrisolona e mandorle

Persimmon soup, elder ice cream, sbrisolona crust and almonds

€ 16,00

La pera al cioccolato O' pera

Pear with chocolate, O'pera

€ 16,00

Mont blanc più blanc

Mont blanc più blanc

€ 16,00

Souffle al cioccolato e vaniglia con gelato mantecato e salsa al rum

Chocolate and vanilla soufflé with ice cream and rum sauce

€ 16,00

Executive Chef
Giancarlo Morelli

Chef di cucina
Livio Pedroncelli

Restaurant Manger
Alessandro Colombo

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.



L'uso del telefonino in sala non è consentito, grazie.
Using the phone in the room is not allowed, thank you.

#morellimilano



www.facebook.com/morelli.mi



www.instagram.com/giancarlo_morelli