

bulk

GIANCARLO MORELLI

12:00 > 24:00

PANINI SANDWICHES

- NON IL SOLITO TOAST** € 14,00
Toast prosciutto e formaggio a modo nostro
Our very special grilled ham and cheese sandwich
- CLUB SANDWICH DI SALMONE** € 20,00
Salmon club sandwich
- TOTAL GREEN** € 16,00
Pesto di canapa e mandorla, zucchine grigliate, pomodoro invernale e arancio candito
Hemp and almond pesto, grilled zucchini, winter tomato and candied orange
- 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
- CRUDO E MOZZARELLA** € 16,00
Pan brioche fatto in casa, mozzarella di bufala, pomodoro invernale, prosciutto crudo selezione
Home-made pan brioche, buffalo mozzarella, winter tomato, selected prosciutto
- FASSONA E TARTUFO** € 20,00
Pane 5 cereali, battuta di fassona, acciuga, uovo di quaglia, tartufo
5 cereal bread, beef tartare, anchovy, quail egg, truffle

PER STUZZICARE APPETIZERS TO SHARE

- ACCIUGHE DEL CANTABRICO** € 20,00
Pane fatto in casa servito caldo e burro di Bretagna
Cantabria anchovies served with warm homemade bread and Brittany butter
- BURRATA MOZZARELLA DI BUFALA** € 16,00
€ 16,00
Pane cafone, olio extra vergine di oliva biologico Bertarello e pomodori secchi
Peasant bread, Bertarello extra vergin olive oil and sun dried tomatoes
- HUMMUS** € 8,00
Hummus di ceci e yogurt
Chickpea hummus and yogurt
- PATA BULK** € 8,00
Patata schiacciata e panna acida
Mashed potato and sour cream
- CAVIALE** 10 g € 25
30 g € 70
50 g € 115
- PATATINE FRITTE DEL BULK** € 8,00
Servite con ketchup, maionese o senape
Bulk fries, served with ketchup, mayonnaise or mustard
- TACOS** € 18,00
Di avocado, cream cheese e salmone
Avocado, salmon and cream cheese tacos
- CRUDO MARCO D'OGGIONO** € 18,00
Servito con gnocco fritto
Marco D'Oggiono selection prosciutto served with fried gnocco bread
- BOCCONCINI DI POLLO** € 16,00
In pane grissino, maionese piccante
Chicken nuggets in breadstick breadcrumbs and spicy mayonnaise
- IL TAGLIERE DEI FORMAGGI** € 16,00
€ 20,00
€ 26,00
Selezione dei migliori formaggi stagionati e freschi, di capra, vaccini e ovini, composte e marmellate.
A selection of the finest fresh and aged cheeses served with marmalades and chutney

12:00 > 24:00

INSALATE SALADS

- CATALANA SALAD** € 20,00
Gamberi, avocado, pomodoro, cipolla
Prawns, avocado, tomato, onion
- CAESAR SALAD** € 18,00
Un classico intramontabile
A timeless classic
- FANTASIA D'INVERNO** € 15,00
Misticanza, bacche di goji, semi di zucca, muesli e dressing di barbabietola
Mixed salad, goji berries, pumpkin seeds, muesli and beet dressing
- INSALATA** € 15,00
Semplice ma intrigante
Mixed salad - simple but 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.

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.

P Parcheggio (a pagamento) convenzionati in Via Bramante 38 e Via Messina 13. Aperti 24/7 a soli 3 minuti a piedi dal ristorante.

Guaranteed pay and display parking available: Via Bramante 38 and Via Messina 13. Open 24/7. Only 3 minutes walk.

A LA CARTE MENÙ

12:00 > 15:00

19:00 > 23:00

ANTIPASTI

APPETIZERS

FLAN DI RICOTTA DI BUFALA E PESTO INVERNALE

Buffalo ricotta flan and winter pesto

€ 14,00

TIRADITO DI DENTICE E CHIPS DI CAMOTE

Marinated snapper and sweet potatoes chips

€ 23,00

TARTARE DI MANZO

Beef tartare

€ 20,00

CUORE DI CARCIOFO, UOVO POCHE, BERNESE E PANCETTA CROCCANTE

Artichoke, poached egg, bernese and crispy bacon

€ 16,00

PRIMI

FIRST COURSE

RISOTTO AL RADICCHIO TARDIVO

Risotto with radicchio

€ 20,00

SPAGHETTO AL POMODORO INVERNALE

Spaghetti with winter tomato

€ 16,00

PIZZOCCHERI

€ 18,00

GNOCCHETTI DI PATATE AL RAGÙ

Potatoes gnocchi with beef ragout

€ 18,00

ZUPPE

SOUPS

VELLUTATA DI CAROTA, ZENZERO E ARANCIO CANDITO

Carrot, ginger and candied orange soup

€ 14,00

ZUPPA DI CIPOLLA IN PAGNOTTA

Onion soup served in bread loaf

€ 14,00

SECONDI

MAIN COURSE

LA COTOLETTA

Intramontabile cotoletta alla milanese con patate sauté

Breaded veal cutlet milanese style with sauteed potatoes

€ 24,00

GUANCETTA DI MAIALE BRASATA, SEDANO RAPA E CANNELLA

Braised pork cheek, celeriac and cinnamon

€ 23,00

CONTROFILETTO (300 GR)

Servito con patate sauté e salsa olandese

Beef sirloin served with sauteed potatoes and hollandaise sauce

€ 30,00

IL PESCE PRESO ALL'AMO

Il pescato del giorno

Catch of the day

€ 27,00

POLPO CECI E LIMONE

Octopus with chickpea and lemon

€ 23,00

bulk

GIANCARLO MORELLI

DOLCI

DESSERT

MARRONI GLASSATI, GELATO ALLA CANNELLA E ZABAIONE CALDO

Glazed chestnut, cinnamon ice cream and hot zabaione

€ 10,00

CHEESE CAKE CON COMPOSTA DI LAMPONI, SALSA AL CIOCCOLATO E PANNA ALLA CANNELLA

Raspberry cheese cake, chocolate sauce and cinnamon cream

€ 10,00

TIRAMISÙ

€ 10,00

MOELLEUX AL CIOCCOLATO

Chocolate moelleux

€ 10,00

Gli articoli esclusivi e i gadget firmati dallo Chef Giancarlo Morelli sono disponibili presso il nostro Reception Desk.

Exclusive items and gadgets signed by the Chef Giancarlo Morelli are available at our Reception desk.

www.morellimilano.it

#bulk.bar

 bulkbar
 bulk.bar