

CLASSICO

TRATTORIA

*Via Marcona 6
Milano*

*Via Tocqueville 9
Milano*



CLASSICO

Trattoria & Cocktail

Classico è il legame profondo che abbiamo con il **territorio** e le **materie prime italiane** proposte attraverso una cucina capace di valorizzare i sapori e le sfumature di ogni singolo ingrediente.

Classico è la nostra visione contemporanea della **trattoria italiana**, luogo conviviale dove ritrovarsi di fronte a un buon piatto e sentirsi coccolati come a casa.

Classico è l'impronta mediterranea, che unisce la tradizione della buona tavola all'estetica ricercata nel piatto, esaltando ogni ricetta dal punto di vista del gusto e della presentazione.

*Perché anche l'occhio vuole la sua parte.
Tutte le pietanze possono contenere allergeni.*

CLASSICO

Trattoria & Cocktail

PIANO BAR
giovedì, venerdì e sabato

MENU' DEGUSTAZIONE "IERI, OGGI E DOMANI"

"Omaggio a Milano"
mondeghili, salsa allo Zafferano dell'Aquila DOP e sale "Maldon"

"Riso Giallo" Carnaroli Riserva al Salto Milanese
pistilli, jus di vitello e fonduta di parmigiano 24 mesi

Costoletta XXL alla Milanese
patate arrostiti, spinacini saltati e maio al pecorino

Torta Renetta Meneghina tiepida
con pallina di gelato alla vaniglia

*Pranzo o Cena placé su prenotazione,
Vino rosso Refosco e bianco Pinot Grigio "Villa de Puppi",
acqua "Valverde", pane, coperto e servizio: 60 euro*

PIANO BAR
giovedì, venerdì e sabato

MENU' DEGUSTAZIONE "CLASSICO"

Salmone Candito in Tartare
burrata agli agrumi, mandorle tostate e spyci dressing
Branzino "Al Cartoccio"
leggera maionese al coriandolo, buonise di verdure invernali e bottarga
oppure
Prosciutto Crudo Selezione "D'Oswaldo"
burratina dop e carciofino da vasocottura in olio evo
Manzo Irlandese alla Brace
soffice di patata, petali di cipolla rossa in agrodolce e ristretto di Barolo
oppure
Cremoso
purea di topinambur, crem fraike, salsa al pecorino e tartufo
Dall'orto alla Tavola
uova 62° bio, selezione di ortaggi in base a raccolto
Tartelletta al cacao, crema alla ricotta di bufala e pere
*Pranzo o Cena placé su prenotazione,
Vino rosso Refosco e bianco Pinot Grigio "Villa de Puppi",
acqua "Valverde", pane, coperto e servizio: 55 euro*

PIANO BAR
giovedì, venerdì e sabato

MENU' DEGUSTAZIONE "TRATTORIA"

Cavatelli all'Acqua di Tummina
cacio, cinque pepi, tartare di gambero rosa e zest di limone
Orata del Mediterraneo in Crosta di Patata
terra di olive taggiasche, riduzione di basilico e verdure confit

oppure

Gnocchetto di Patata Novella
leggero ragù bianco d'anatra, battuto di verdure e scorzetta d'arancio
Maialino da latte in Crosta Croccante
il suo fondo, patate novelle affumicate e senape al miele

oppure

Maltagliati ai Porcini
burro di nocciola, cremoso di caciocavallo podalico e pesto di basilico di Pra'
Dall'orto alla Tavola
uova 62° bio, selezione di ortaggi in base a raccolto

Tiramisù espresso "Diversamente Classico"

*Pranzo o Cena placé su prenotazione,
Vino rosso Refosco e bianco Pinot Grigio "Villa de Puppi",
acqua "Valverde", pane, coperto e servizio: 50 euro*

PIATTI COMPLETI dalle 12 alle 19

SALMONE NORVEGESE

verdure di stagione al vapore, servito con quinoa bio
17 euro

BRANZINO ALLA "PLANCIA"

verdure di stagione saltate, servito con riso integrale
17 euro

PETTO DI POLLETTO RUSPANTE

spinacini freschi all'olio evo, servito con riso rosso
15 euro

WOK DI POLLO BIO

verdure marinate alla soia, servito con riso thai
medio: 12 euro - grande: 14 euro

***tutti i piatti descritti sono senza glutine*

****è possibile servire un piatto completo vegano con edamame, verdure e quinoa*

BURGER & SANDWICHES dalle 12 alle 19

BIO BURGER

150g di fassona, pane ai 5 semi, cipolla caramellata, lattuga, k&m

15 euro

VEGAN BURGER

di tofu e bulgur, pane di segale, avocado, pomodoro e vegan maio

13 euro

SALMON CLUB SANDWICH

salmone norvegese, triplo strato di pane integrale, zucchine e yogurt

12 euro

CLASSICO CLUB SANDWICH

pollo bio, triplo strato di pane bianco, pomodoro e senape dolce

12 euro

***tutti i sandwiches sono serviti con patate saltate, insalata e salse*

****il vegan burger è vegano*

INSALATE dalle 12 alle 19

NIZZARDA DI VENTRESCA DI TONNO

uovo sodo bio, alici all'olio evo, fagiolini, ciliegini e misticanza

14 euro

POKÈ DI SALMONE MARINATO

estratto di barbabietola, avocado, edamame, mandorle e riso venere

14 euro

BRESAOLA IN PUNTA D'ANCA

parmigiano 24 mesi, noci, datterini, rucoletta e olio al limone

12 euro

CESAR DI POLLO NOSTRANO

scaglie di grana, crostini, pomodorini, vinaigrette alla senape e lattuga

12 euro

***la nizzarda, il pokè e la bresaola sono senza glutine*

****il pokè e la bresaola sono senza le foglie d'insalata*

ANTIPASTI

Gamberi Rosa del Mediterraneo
caponatina e cipollotto rosso fondente
15 euro

Salmone Candito in Tartare
burrata agli agrumi, mandorle tostate e spyci dressing
15 euro

Prosciutto Crudo Selezione "D'Osvaldo"
burratina dop e carciofino da vasocottura in olio evo
14 euro

"Omaggio a Milano"
mondeghili, salsa allo Zafferano dell'Aquila DOP e sale "Maldon"
13 euro

Uovo "Paolo Parisi" Morbido
purea di topinambur, crem fraike, salsa al pecorino e tartufo
12 euro


***i gamberi rosa, il salmone, il prosciutto e l'uovo sono senza glutine*

****il salmone è crudo e abbattuto*

PRIMI PIATTI

"Riso Giallo" Carnaroli Riserva al Salto Milanese
pistilli, jus di vitello e fonduta di parmigiano 24 mesi

15 euro

 Spaghettoni al Bronzo "Barilla"
cacio, cinque pepi, tartare di gambero rosa e zest di limone

15 euro

Agnolotti con Farcia di Porcini
burro di nocciola, cremoso di caciocavallo podalico e pesto di basilico di Pra'

15 euro

 Tortiglioni al Bronzo "Barilla" alla Carbonara 2.0
guancialetto croccante, spuma di pecorino buccia nera e pepe di Sichuan

12 euro

 Mezzi Rigatoni al Bronzo "Barilla"
leggero ragù bianco d'anatra, battuto di verdure e scorzetta d'arancio

12 euro

***il riso e lo spaghetti possono essere preparati in versione vegetariana*

****gli agnolotti sono vegetariani*

SECONDI PIATTI

Costoletta XXL alla Milanese
patate arrostate, spinacini saltati e maio al pecorino
19 euro

Branzino "Al Cartoccio"
leggera maionese al coriandolo, buonise di verdure invernali e bottarga
18 euro

Manzo Irlandese alla Brace
soffice di patata, petali di cipolla rossa in agrodolce e ristretto di Barolo
18 euro

Salmone Norvegese
verdure marinate allo zenzero e cremoso al curry
17 euro

Dall'orto alla Tavola
uova 62° bio, selezione di ortaggi in base a raccolto
15 euro

***il manzo, il branzino, il salmone e dall'orto alla tavola sono senza glutine*

****dall'orto alla tavola è vegetariano*

DOLCI

Torta renetta meneghina e gelato alla vaniglia *8 euro*

Calice di vino moscato, Cantine Volpi di Tortona *6 euro*

Tiramisù espresso "Diversamente Classico" *8 euro*

Calice di porto, Fine Ruby Sandeman *7 euro*

Tartelletta al cacao, crema alla ricotta di bufala e pere *8 euro*

Calice di passito, Deltetto Bric du Liun *6 euro*

Tagliata di frutta fresca in base alla stagione *8 euro*

Calice di Nikka whisky, from the barrel *15 euro*

Affogato al caffè, gelo di crema e crumble d'amaretto *7 euro*

Calice di Rum Gran Reserva Solera Especial Zacapa *15 euro*

***la frutta è senza glutine*

****tutti i dolci sono vegetariani*



