

Menu


MUDEC BISTROT



INGREDIENTI DA STUZZICARE

- Prosciutto crudo di Parma con giardiniera artigianale  € 13
- Calamari farciti con cous cous di verdure € 13
- Polentina di mais con trippa di vitello  € 13



ANTIPASTI

- Tartare di tonno con mela verde e verdure croccanti  € 14
- Vitello cotto adagio con salsa tonnata e capperi di Pantelleria € 13
- Battuta di manzo Piemontese con nocciole e crema di limone arrostito € 14

PRIMI PIATTI

- Spaghetti al sugo di pomodoro campano  € 10
- Raviole di zucca ed olive taggiate con fonduta di Grana Padano € 13
- Risotto alla salvia ed argento  € 13

SECONDI PIATTI

- Trancio di spada alla plancia con melanzane arrosto e crema di pomodorini  € 16
- Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano  € 25
- Controfiletto di manzo italiano con patate alla senape € 18

DESSERT

- Torta di pinoli e caramello  € 5
- Tagliata di frutta fresca € 5
- Torta al limone € 5
- Tiramisù € 5
- Gelato alle nocciole  € 5

Acqua € 2, Caffè € 2





Milano



LAVAZZA



sambonet

FRETTE
1860



24 ORE
CULTURA

Deloitte.

MENU LUNCH

12 €

MENU DINNER

29 €

MUDEC
BISTROT