

THE MAN ZONI MILANO

POSSIBILI ALLERGENI CONTENUTI NELLE PREPARAZIONI

- 1/ Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni.
- 2/ Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3/ Uova e prodotti a base di uova.
- 4/ Pesce e prodotti a base di pesce (tranne la gelatina o la colla di pesce usate come supporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra e nel vino).
- 5/ Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6/ Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni.
- 7/ Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).
- 8/ Frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni).
- 9/ Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10/ Senape e prodotti a base di senape.
- 11/ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12/ Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg. per chilo o per litro.
- 13/ Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14/ Molluschi e prodotti a base di molluschi.

ANTIPASTI “CRUDI E COTTI” APPETIZERS

Tartare di Gamberi Rossi. * all.: 2,3,5 <i>Sicilian red prawn tartare.</i>	€ 24
Tacos di tonno “Pinna Blu”. ** all.: 1,4,6,7 <i>Blue fin tuna tacos.</i>	€ 22
Ceviche Mediterranea. ** all.: 4,9,12 <i>Mediterranean mixed ceviche.</i>	€ 22
Scampo crudo e croccante. ** all.: 1,2,3,9,10 <i>Raw scampi with crispy potato wafer.</i>	€ 24
Tiradito di salmone e avocado. ** all.: 4, 6, 8, 11 <i>Salmon and avocado tiradito.</i>	€ 22
Acciughe del Cantabrico, crostini e burro salato. all.: 1,4,7,12 <i>Cantabrian anchovies on toasted bread with salted butter.</i>	€ 20
Baccala mantecato e la sua pelle. * all.: 1,4,7,11 <i>Cream of Baccala, potatoes, milk, and oil “al guanciale”.</i>	€ 22
Polpo rosticcato e crema di patate fumé. * all.: 7,14 <i>Crispy octopus with smoked potato cream.</i>	€ 24
Capesante e carbonara. * all.: 3,7,14 <i>Scallops and Carbonara sauce.</i>	€ 26
Tartare di Fassona al tartufo bianco d’Alba. all.: 9 <i>Beef tartare with shaved white truffle.</i>	€ 30
Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mesi e burrata pugliese. all.: 7 <i>24-month aged Prosciutto di Parma ham and Apulian Burrata cheese.</i>	€ 20
Foie Gras. all.: 5,8 <i>Foie Gras served between sweet almond crackers.</i>	€ 32
Uova biologiche al tartufo bianco d’Alba. all.: 3 per gram (min. 5 gram) <i>Pan fried organic eggs served with shaved white truffle.</i>	€ 8
Uovo morbido, crema di topinambur e pane alle erbe. all.: 1,3,7,8 <i>Poached egg with Jerusalem artichoke cream on herb-seasoned bread.</i>	€ 16
Insalata di carciofi e Parmigiano Reggiano DOP. all.: 7 <i>Artichoke salad with Parmigiano Reggiano cheese.</i>	€ 16

PRIMI PIATTI FIRST DISHES

Spaghettoni di Gragnano “Gerardo di Nola”, aglio, olio, peperoncino, pomodori secchi e calamari. * all.: 1,4,9,14 <i>Spaghettoni di Gragnano pasta with garlic, olive oil, chili, dry tomatoes, and calamari.</i>	€ 22
Tagliatelle di pasta fresca ai gamberi rossi e lime. * all.: 1,2,3,4,9 <i>Tagliatelle fresh pasta with fresh prawns and lime.</i>	€ 24
Linguine di Gragnano “Gerardo di Nola”, con vongole e bottarga. all.: 1,4,7,12 <i>Linguine pasta with clams and mullet roe.</i>	€ 24
Mezzi paccheri di Gragnano “Gerardo di Nola” al pomodoro bruciato e stracciatella. all.: 1,7,12 <i>Half paccheri pasta with seared tomatoes, basil, and Stracciatella cheese.</i>	€ 18
Risotto “Pozzi Carnaroli Classico” alla Milanese e midollo croccante. all.: 1,7,9,12 <i>Traditional Milanese saffron risotto topped with crispy marrow.</i>	€ 20
Risotto “Pozzi Carnaroli Classico” ai funghi porcini e tartufo nero. all.: 1,7 <i>Porcini mushroom risotto with shaved black truffle.</i>	€ 24
Tagliolini di pasta fresca al tartufo bianco D’Alba. all.: 1,3,7 per gram (min. 5 gram) <i>Fresh tagliolini pasta with shaved white truffle.</i>	€ 8
Ravioli di Amatriciana. all.: 1,3,7,12 <i>Fresh ravioli stuffed with tomato, bacon, and Pecorino Romano cheese.</i>	€ 22
Ravioli d’anatra, funghi porcini e tartufo bianco D’Alba. all.: 1,7 <i>Fresh ravioli stuffed with duck, with seasonal mushroom broth and shaved white truffle.</i>	€ 36

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Branzino scottato e cavolo nero. ** all.: 4,7 <i>Seared seabass with Tuscan black kale.</i>	€ 36
Sogliola alla Mugnaia. * all.: 1,4,7,12 <i>Dover sole cooked in butter, lemon, and salvia.</i>	€ 38
Frittura di calamari. * all.: 1,3,5,14 <i>Fried calamari.</i>	€ 26
Catalana “crudo e cotto” polpo, gamberi rossi e calamari. * all.: 2,4,9,14 <i>Catalana salad with octopus, red prawns, and calamari.</i>	€ 30
Pescato del giorno. ** all.: 2,4,9,14 <i>Catch of the day (price by weight).</i>	al Kg. € 70
Filetto di manzo, spinacino e sedano rapa. all.: 7,9,12 <i>Beef fillet, baby spinach, and celeriac.</i>	€ 32
Costoletta alla Milanese e insalatina di pomodorini. all.: 1,3,5,12 <i>Traditional Milanese veal cutlet and mixed tomato salad.</i>	€ 30
Galletto disossato ruspante, chips di topinambur e tartufo nero. all.: 5,7,12 <i>Crunchy chicken with Jerusalem artichoke chips and black truffle.</i>	€ 24
Maialino mela e salvia. <i>Piglet with apple reduction and salvia.</i>	€ 26

CONTORNI SIDE DISHES

Spinaci al burro. all.: 7 <i>Spinach sautéed in butter.</i>	€ 10
Bieta aglio, olio e peperoncino. <i>Glasswort sautéed with garlic and chili.</i>	€ 8
Insalata di stagione. <i>Seasonal mixed salad.</i>	€ 8
Patatine fritte. all.: 3,5,12 <i>French fries.</i>	€ 8
Patate novelle. all.: 5,7 <i>Seared new potatoes.</i>	€ 8
Carciofi spadellati. <i>Sautéed artichokes.</i>	€ 10

Tutte le lampade, gli arredi, gli oggetti esposti e in uso al The Manzoni sono in vendita, chiedi al nostro personale per poter effettuare un acquisto o soltanto per informazioni.

Each and every lamp, piece of furniture, and object on display and in use at The Manzoni are also for sale. Ask our staff about how to make a purchase, or for further information.

THE
MAN
ZONI
MILANO

Coperto / Cover charge 5

Tutte le paste fresche sono di nostra produzione

** Alimento sottoposto ad abbattitura a termini di legge.

* Alimento congelato a bordo dell’ imbarcazione di pesca.

All.: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14. Allergenici da tabella regolamento 1169/2011.