

IL CARMINIO

BRERA

ANTIPASTI - STARTERS

 Tartare di tonno su tartina di riso croccante, avocado, alga nori e cipollotto <i>Tuna tartare on a crispy rice tart, avocado, nori seaweed and spring onion</i>	€ 24	 Cotolettine di vitello, rucola, pomodorini e salsa gremolada <i>Veal cutlets, arugula, cherry tomatoes and gremolata sauce</i>	€ 24
 Mondeghili della tradizione Milanese con maionese allo zafferano <i>Traditional Milanese "Mondeghili" (meatballs) with saffron mayonnaise</i>	€ 20	 Insalata di radicchio tardivo, caco vaniglia, gherigli di noci e ricotta al miele <i>Late-harvest Treviso radicchio salad with persimmon apple, walnut halves and honeyed ricotta</i>	€20
 Crostini di polenta ai formaggi con funghi porcini e salsa di fichi <i>Polenta crostini with mixed cheeses, porcini mushrooms and fig sauce</i>	€ 24	 Hummus, servito con pane Pita <i>Hummus with Pita bread</i>	€ 18

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

 Spaghetti alla chitarra con pomodoro e basilico fresco <i>Spaghetti alla chitarra with tomato and fresh basil</i>	€ 18	 Spaghettone con colatura di alici di Cetara, Katsuobushi e pane tostato alle erbe <i>Spaghettone with Cetara anchovy sauce, Katsuobushi and herb-toasted bread</i>	€30
 Tonnarello cacio e pepe con gambero crudo di Mazara del Vallo e granella di pistacchio <i>Cacio e Pepe pasta served with raw Sicilian shrimps and chopped pistachio</i>	€ 24/30	 Risotto con pistilli di zafferano e riduzione di sugo di arrosto <i>Risotto "alla Milanese" with saffron threads and a roast gravy reduction</i>	€ 28
 Pappardelle ai funghi porcini e castagne <i>Pappardelle with porcini mushrooms and chestnuts</i>	€ 28	 Tagliatelle al ragù di carne "Antica Ricetta" <i>Tagliatelle with "Ancient Recipe" slow-cooked meat ragù</i>	€ 22
 Fettuccine fresche all'Alfredo <i>Fresh Fettuccine Alfredo-style</i>	€ 24		

SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

 Uovo poché su tortino di zucca, funghi porcini e fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi <i>Poached egg on pumpkin tart, porcini mushrooms and 24-month aged Parmigiano Reggiano fondue</i>	€ 26	 Calamari alla paprika con cicoria saltata e crema di cannellini <i>Paprika calamari with sautéed chicory and cannellini bean cream</i>	€ 30
 Roast-beef con broccolo romanesco, schiacciata di polenta con salsa di senape e miele <i>Beef roast beef served with Romanesco broccoli, crispy polenta crackers and honey mustard sauce</i>	€ 26	 Salmone glassato alla plancia con crema di piselli, barbabietole all'agro e salsa di miso <i>Glazed plank-grilled Salmon with pea cream, sour beets and miso sauce</i>	€ 30
 Tagliata di manzo con funghi porcini <i>Sliced beef steak with porcini mushrooms</i>	€ 38	 Pollo al forno de "Il Carminio" con patate arrosto <i>"Il Carminio" oven-roasted Chicken with roasted potatoes</i>	€ 24

DOLCI-DESSERT

 Tiramisù dello Chef <i>Tiramisu by the Chef</i>	€ 10	 Frutti di bosco / con gelato <i>Mixed Berries / with ice cream</i>	€ 12 / 14
 Soufflé al cioccolato con gelato alla crema <i>Chocolate soufflé with vanilla ice cream</i>	€ 12	 Gelato / Sorbetto <i>Ice cream / Sorbet</i>	€ 10
 Cannoli siciliani mignon con ricotta di pecora, gocce di cioccolato e granella di pistacchi (2pz.) <i>Mini Sicilian cannoli with sheep's milk ricotta, chocolate chips and chopped pistachios (2 pcs.)</i>	€ 12	 Panna cotta al lampone e cioccolato bianco <i>Raspberry and white chocolate panna cotta</i>	€ 10
		 Torta al limone <i>Lemon Tart</i>	€ 10

Coperto / Cover charge € 5