IL CARMINIO
BRERA

ANTIPASTI
Starters

Hummus, servito con pane Pita € 18
Hummus with Pita bread

Mondeghili della tradizione Milanese € 20
con maionese allo zafferano
Traditional Milanese "Mondeghili" (meatballs) with saffron mayonnaise

Crostini di polenta con gorgonzola € 22
e salsa di fichi
Polenta crostini with Gorgonzola cheese and f ig sauce

Baccalà mantecato su schiacciata di polenta, € 22
olive disidratate e prezzemolo
Creamed salt cod on crispy polenta, dehydrated olives and parsley

Cotolettine scottadito di pollo con insalata € 24
coleslaw
Crispy chicken cutlets with coleslaw

Insalata di radicchio tardivo, caco vaniglia, € 20
gherigli di noci e ricotta al miele
Late-harvest Treviso radicchio salad with persimmon apple, walnuts and honeyed ricotta

PRIMI PIATTI
First Courses

Spaghetti alla chitarra con pomodoro € 18
e basilico fresco
Spaghetti alla chitarra with tomato and fresh basil

Tonnarello cacio e pepe con/senza gambero € 24/30
crudo di Mazara del Vallo e granella di pistacchi
Cacio e Pepe pasta served with or without raw Sicilian shrimps and chopped pistachios

Spaghettone con colatura di alici di Cetara, € 30
Katsuobushi e pane tostato alle erbe
Spaghettone with Cetara anchovy sauce, Katsuobushi and herb-toasted bread

Pasta e fagioli della tradizione € 22
Traditiona italian pasta wuth bean soup

Tagliatelle al ragù "Antica Ricetta" € 24
Tagliatelle with "Ancient Recipe" ragù

Risotto al caminetto con erbe aromatiche € 28
e chicchi di melagrana
Risotto with smoked flavor and pomegranate

Fettuccine fresche all'Alfredo ricetta € 24
tradizionale
Fresh Fettuccine Alfredo-style traditional recipe

SECONDI PIATTI
Second Courses

Pollo al forno de "Il Carminio" con patate arrosto € 24
"Il Carminio" oven-roasted Chicken with roasted potatoes

Roast beef di manzo accompagnato da erbette, € 26
schiacciata di polenta, salsa di senape e miele
Beef roast beef served with wild greens, crispy polenta and a honey mustard sauce

Costolette di agnello CBT accompagnate da € 30
cavoletti di Bruxelles, patate
novelle al chimichurri
Slow cooked lamb chops, Brussels sprouts, chimichurri baby potatos

Tagliata di tonno al sesamo, pak choi e salsa € 30
agrodolce alla soia
Sesame-crusted seared tuna, sliced with pak choi and sweet-and-sour soy sauce

Guancia di manzo CBT con purè di patate e € 28
cavolo brasato
Slow-cooked beef cheek with potato purée and braised purple cabbage

Uovo poché su carciofo f ritto e cremosa € 22
polentina ai formaggi
Poached egg on aetichoke and creamy soft polenta with cheese

DOLCI
Desserts

Tiramisù dello Chef € 10
Tiramisu by the Chef

Soufflé al cioccolato con gelato alla crema € 12
Chocolate soufflé with vanilla ice cream

Cannoli siciliani mignon con ricotta di pecora, € 12
gocce di cioccolato e granella di pistacchi (2pz.)
Mini Sicilian cannoli with sheep's milk ricotta, chocolate chips and chopped pistachios (2 pcs.)

Frutti di bosco / con gelato € 12 / 14
Mixed Berries / with ice cream

Gelato / Sorbetto € 10
Ice cream / Sorbet

Panna cotta al lampone e scaglie di € 10
cioccolato bianco
Raspberry panna cotta with white chocolate shavings

Coperto / Cover charge € 5