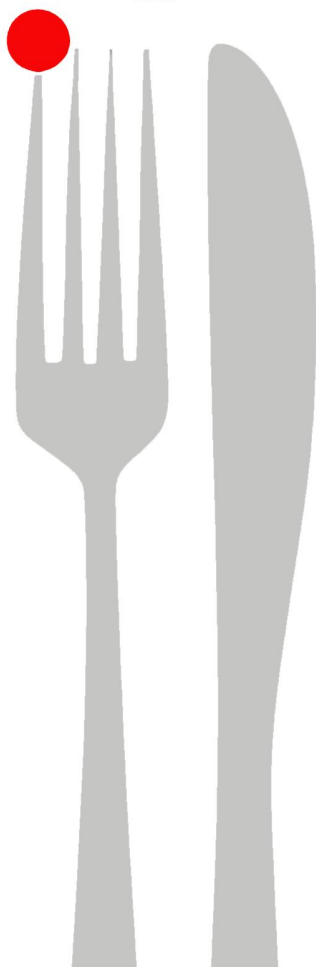


MILANO
AUTHENTIC ITALIAN CUISINE



menu



Restaurant Milano

Route des Marais 10 | 2074 Marin-Epagnier

ANTIPASTI FREDDI

Tagliere Parmigiano

Jambon de Parme, Coppa, Salami Felino, Parmigiano Reggiano DOP & focaccia

CHF 24.00.-

Mozzarella di bufala & tomates cerises confites

CHF 19.00.-

Brioche maison toastées & bresaola de Wagyu

CHF 27.00.-

Vitello tonnato

Veau piémontais de Casa Vercelli

CHF 25.00.-

Carpaccio de bœuf

Mesclun, céleri branche, noisettes, fruits rouges & parmesan

CHF 24.00.-

Burrata & Jambon de Parme

CHF 21.00.-

ANTIPASTI CALDI

Aubergine à la Parmigiana

CHF 19.00.-

Polpette de bœuf en sauce tomate

CHF 24.00.-

Poulpe grillé

servi sur un crumble de tomates séchées, Spianata de Calabre, amandes & coulis de courgettes

CHF 26.00.-

Mozzarella di bufala in carrozza

Mozzarella panée & frit, coulis de tomate

CHF 23.00.-

Œuf à 63°, comme une Carbonara

CHF 24.00.-

Fritto misto Napoletano

croquette de pommes de terre | arancino | mini-pizza frite à la sauce tomate & mozzarella

CHF 21.00.-

Notre équipe vous renseignera volontiers sur les ingrédients potentiellement allergènes ou susceptibles de provoquer des intolérances. Nos plats étant frais, faits maison et cuisinés à la minute, nous vous remercions de votre patience quant à une attente éventuelle.

MILANO
AUTHENTIC ITALIAN CUISINE



M A R E

Spaghettonne aux vongole

Vin blanc, ail & persil plat

CHF 30.00.-

Mezze Maniche Rigate

Bisque de crustacés, tartare de thon, citron & crème de burrata

CHF 32.00.-

Spaghettonne allo Scoglio

Moules, vongole, poulpe, mini seiches & tomates

CHF 34.00.-

T E R R A

Rigatoni polpette & burrata

Polpette de bœuf, burrata & sauce tomate

CHF 26.00.-

Gnocchi farcis à l'effiloché de sanglier

Jus à la sauge & parmesan

CHF 29.00.-

Spaghettonne cacio & pepe

Pecorino, parmesan & poivre

CHF 24.00.-

Spaghettonne à la Nerano

Crème de courgettes & chips de courgettes

CHF 25.00.-

Spaghettonne à la truffe de saison & noisettes

CHF 36.00.-

R I S O T T O

Risotto « Rossini »

Escalope de foie gras, sauce au porto & truffe de saison

CHF 38.00.-

PIZZA CLASSIQUES

Margherita

Tomates San Marzano DOP, Fior di latte, basilic & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 18.00.-

Margherita di bufala

Tomates San Marzano DOP, mozzarella au lait de bufflonne à la sortie, basilic & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 22.00.-

Diavola

Tomates San Marzano DOP, mozzarella, salami piquant & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 22.00.-

Mortadella, burrata & pistache

Fior di latte, Mortadella de Bologne IGP, pesto de pistache, burrata, pistaches hachées & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 25.00.-

Napoli

Tomates San Marzano DOP, ail, câpres, anchois, basilic & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 21.00.-

Parma

Base jaune, mozzarella de bufflonne, Jambon de Parme DOP, tomates cerises jaunes confites, lamelles de Parmigiano Reggiano DOP, basilic & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 26.00.-

La Nonna

Tomates San Marzano DOP, boulettes de viande de bœuf, basilic frais, stracciatella au lait de bufflonne à la sortie & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 27.00.-

Provola & poivre

Tomates San Marzano DOP, Provola fumée, poivre noir, basilic & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 22.00.-

Parmigiana

Crème d'aubergines à la sauce tomate, Fior di Latte, mousse de Parmigiano Reggiano, tomates cerises confites, chips d'aubergines & basilic confit

CHF 25.00.-

Broccoli & Salsiccia

Friarielli en double cuisson, saucisse, réduction de Nduja & cacioricotta

CHF 26.00.-

SECONDI

TERRA

Entrecôte de bœuf Angus (200g)
CHF 39.00.-

Filet de bœuf (200g)
CHF 46.00.-

Ribeye de bœuf d'Herens (200g)
CHF 39.00.-

Hamburger de Wagyu
Salade, tomates confites, mayonnaise au basilic & mozzarella di bufala & légumes
CHF 59.00.-

Toutes nos viandes sont servies avec des frites & une salade.

La cuisson par défaut de nos viandes est saignante afin de libérer au mieux toutes les saveurs et de ne pas sécher la viande.

MARE

Fritto misto
Crevettes, calamars, joels, légumes
CHF 36.00.-

Tataki de thon à l'italienne
Tomates, ail, piments, câpres, olives, anchois & pommes de terre
CHF 42.00.-

Noix de St-Jacques sur un risotto au vin rouge, citron & basilic
CHF 41.00.-

PROVENANCE DES PRODUITS

Bresaola de Wagyu: Italie	Palourdes: France
Porc: Suisse	Langoustines: FAO 27, Pays-Bas
Bœuf: Suisse & Argentine	Moules: France
Thon Albacore: FAO 71, Océan Pacifique	Joels: FAO 04, Océan Arctique
St-Jacques: Atlantique Nord-Ouest, FAO 21, FAO 21	Crevettes: FAO 71, Pacifique
Poulpe: Espagne	Calamars: Espagne
	Pain: Maison

PIZZA AL PADELLINØ

Padellinø Capricciosa

Sauce de tomates jaunes, fior di latte, jambon cuit fumé, pesto de tomates cerises confites, poudre d'olives noires, artichauts grillés, basilic & huile extra-vierge d'olive

CHF 25.00.-

Padellinø au thon frais

Pâte en croûte de sésame, stracciatella, tartare de thon frais, oignons rouges aigre-doux, aneth & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 27.00.-

Padellinø Nerano

Base de crème de courgettes, fior di latte, chips de courgettes, basilic confit, mousse de Provolone del Monaco DOP

CHF 24.00.-

Padellinø Tartufo

Stracciatella & truffe de saison

CHF 32.00.-

Padellinø Lasagna

Fior di Latte, ragoût Bolognese, réduction de tomates & crème de Parmigiano Reggiano

CHF 28.00.-

MENU ENFANT

Spaghetti à la sauce tomate

CHF 12.00.-

Pizza baby Margherita

CHF 14.00.-

Escalope de poulet panée & frites

CHF 16.00.-

DESSERTS

Tiramisu

CHF 12.00.-

Fondant au chocolat blanc & pistache, glace mascarpone (20 min)

CHF 15.00.-

Crème brûlée à la vanille

CHF 14.00.-

Panna cotta aux fruits rouges

CHF 12.00.-

Sorbet citron arrosé au limoncello

CHF 10.00.-

Coupe Amarena

Glace Amarena, amandes & chocolat

CHF 15.00.-

Coupe Fresca

Glace vanille, fraises, myrtilles, pêches & coulis aux framboises

CHF 15.00.-

GELATI

Amarena, café, Bacio Della Veneta, latte macchiato, stracciatella, pistache,
tiramisù, amaretto

SORBETTI

Chocolat, citron, prosecco

La boule

CHF 5.00.-

MINÉRALES ET
BOISSONS CHAUDES

BIÈRES

		CHF			CHF
San Pellegrino	50CL / 1L	6.- /10.-	Infusions traditionnelles		4.-
Acqua Panna	50CL / 1L	6.- /10.-	Menthe		
			Camomille		
			Verveine		
			Cynarodonne		
			Vert		
Limonades « Three Cents »	12CL	6.-			
Citron & Lime					
Ginger Beer					
BFM, BIÈRE JURASSIENNE À LA PRESSION					
Coca-Cola, Coca-Cola	33CL	5.-	La Koala, Lager	33CL / 50CL	5.-/9.-
Zéro					
Rivella	33CL	5.-	La Salamandre, Blanche	33CL / 50CL	6.-/10.-
Fanta	33CL	5.-	Panachée	33CL / 50CL	4.-/8.-
Sprite	33CL	5.-	Moretti, IT	33CL	8.-
Thé froid	33CL	5.-	Moretti 0,0% IT	33CL	7.-
Tonic San Pellegrino	20CL	5.-	BFM AHBRE	33CL	9.-
CRODINO	20CL	5.-	BFM FUME	33CL	9.-
Jus & Nectars IRIS:	25CL	5.-			
Abricot					
Poire					
Pomme					
Tomate	25CL	6.-	Kir prosecco et liqueur de cassis	1DL	10.-
San bitter	1DL	5.-	Absinthe Fée Verte, Kübler	53%VOL. 4CL	11.-
Sirop:	25CL	3.-	Martini		
Sureau			Rouge / Martini	15%	4CL 6.-
Menthe			Blanc		
Grenadine			Campari	25%	4CL 6.-
Abricot					
Espresso et café		4.-	Suze	20%	4CL 5.-
Cappuccino		5.-	Vermouth Jaya	17%	4CL 6.-

COCKTAILS

CHF

Virgin Mule à la fraise	Ginger beer, lime, purée de fraise et menthe	13.-
Hugo	Prosecco et sureau de fleur de sureau	12.-
Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Eau Tonic,	12.-
Limoncello Spritz	Limoncello, Prosecco, Eau gazeuse	16.-
Spicy Mezcal Margarita	Mezcal, liqueur de triple sec, citron, sirop, d'agave & Infusion de piment	16.-
Italicus Tonic	Liqueur de bergamote	16.-
Milano Spritz	Blue caracao, Prosecco, Eau Tonic	16.-
Malfi Tonic	Gin Malfi au pamplemousse de Sicile	15.-