Ristorante

STENDHAL

BRERA

“PUSSÉE CHE MANGIÀ E BEV SE PO MINGA FA.” ;-)

Quest'anno Stendhal Restaurants ha scelto di sostenere PizzAut nel processo di formazione e inserimento lavorativo presso i propri ristoranti. Insieme possiamo nutrire l'inclusione.

PizzAut
NUTRIAMO L'INCLUSIONE

Coperto: 3€ a pranzo, 5€ a cena.
Il pane è di Davide Longoni. La focaccia è di Fiordiponti.

Fornitori: Valléè d'Aoste Jambon de Bosses D.O.P.,
Davide Longoni Pane E Terra, Fiordiponti,
La Cigolina, Pastificio Marcello, Il Dolce Cortile Forno

"BEL 'ME EL SÔ"

MENU “I GRANDI CLASSICI STENDHAL”

Fiori di zucchina ripieni con ricotta
e pesto alla genovese ® (7-8)

Mondeghili tradizionali ® (1-3-7)

Ossobuco in gremolada
con risotto alla milanese ® (1-7-9)

Tarte Tatin Stendhal ® (1-3-7)

Gin Rosa Shakerato
Un cocktail iconico della città di Milano

Mi-To Stendhal
Con vermouth allo zafferano

Negroni Sbagliato
Il cocktail che nasce da un errore del mitico Bar Basso

Calice di Gewürztraminer
Passito Terminum

---

80 € [coperto incluso]

100 € [cocktail pairing]

MENU “TARTUFO NERO”

Uovo all’occhio di bue e tartufo (3)
25 €

Risotto al tartufo (7-9)
26 €

Tagliata di manzo,
fondo bruno e tartufo (1-7)
35 €

Gorgonzola caramellato,
tartufo e amarene (7-8)
12 €

Calice di Primaviola
12 €

Calice di Grumello
10 €

Calice di Cà Rosso
12 €

Calice di Gewürztraminer
Passito Terminum
14 €

---

90 € [coperto incluso]

120 € [wine pairing]

PER COMINCIARE

Fiori di zucchina, ricotta e pesto alla genovese (7-8) ***Piatto storico di Stendhal*** ®	18	€
Uovo, patata affumicata, fonduta di Silter e tartufo nero (3-7)	25	€
Mondeghili ▲ tradizionali (1-3-7) ***Piatto storico di Stendhal*** ®	19	€
Il vitello tonnato (3-4) ***Piatto storico di Stendhal*** ®	20	€
La Bresaola di Wagyu del Lodigiano	25	€
Le acciughe di Cetara con il burro di malga e pan brioche (1-3-4-7)	21	€
Jambon de Bosses Vallée D'Aoste con pantramvai (1,7,8)	26	€
Un astice ▲ alla catalana (2-9)	45	€
Carpaccio di Wagyu ▲ La Cigolina, con Pecorino Romani D.O.P a scaglie (7)	29	€
Battuta di manzo, erba cipollina e maionese alle mandorle (3-8)	26	€
Tartare di salmone ▲ e avocado al lime (4)	24	€
Burrata, pomodori canditi e basilico (7)	18	€
Cocktail di gamberi ▲ come negli anni 80 (2-3)	20	€
Selezione di salumi serviti con giardiniera e gnocco fritto (1-7-8-12) *Jambon de Bosses, Sausessa valdotena, Lardo lo douce de boursa al ginepro,* *Rosetta pancetta caramellata e affumicata e Vinessa Coppa cotta nel vino Lugana.*	30	€
Baccalà mantecato con crostone di polenta (4-7)	24	€

"A TAVOLA SE VEN MAI VÈCC."

PASTA E RISOTTI

Risotto giallo Milano (7-9) ***Piatto storico di Stendhal*** ®	22	€
Tonnarello verde **al ragù bianco di vitello ▲ e olio al tartufo** (1-7-8-9-12) ***Piatto storico di Stendhal*** ®	22	€
Riso al salto con fonduta di Silter D.O.P. (1-7-9) ***Piatto storico di Stendhal*** ®	22	€
Risotto al tartufo nero (7-9)	26	€
Fettuccine all'Alfredo (burro e Parmigiano Reggiano D.O.P.) (1-3-7-9)	18	€
Spaghettone al pomodoro (Parmigiano Reggiano D.O.P., basilico e aglio rosso) (1-7-9)	18	€
Minestrone di Stendhal tiepido e pesto alla genovese (7-8-9)	16	€
Agnolotti alle tre carni con il sugo d'arrosto (1-3-7-9)	24	€
Spaghettone alle vongole ▲ e bottarga di muggine (1-4-8-9-14)	26	€
Tagliolino al tartufo nero di Norcia (1-7-8-9)	26	€
Tagliolini al limone, acciuga, pane tostato e prezzemolo (1-4-3-7)	24	€
Lasagna alla zucca castagne e funghi (1-3-7-8)	22	€

CARNI...

Milanese di vitello alta con il manico (1-3-7)	35	€

"La Cotoletta Sbagliata" PizzAut NUTRIAMO L'INCLUSIONE *Nutri l'inclusione. Con questo piatto contribuisci concretamente:* *5 € saranno devoluti ai progetti di autonomia delle persone autistiche.*	35	€

Ossobuco in gremolada con risotto alla milanese (1-7-9) ***Piatto storico di Stendhal ®***	38	€
Tagliata di Wagyu ▲ del lodigiano con patate e mayo al tartufo (3-7)	39	€
Costoletta di agnello scozzese ai ferri con crema di patate alla menta e suo fondo di caffè (3-7)	30	€
Filetto di manzo al pepe verde come una volta (1-7-10)	35	€
Pollo al curry e riso pilaf (1-7-9)	26	€
Chateaubriand con salsa bernese e patate sautè (3-7) *(per due persone)*	p.p. 50	€
Guancia di manzo brasata al Barbera con polenta (7-9-12)	35	€
Coppa di maiale alle castagne, mele e marsala (7-8-9)	28	€

E PESCI

Sogliola ▲ alla mugnaia di Stendhal vino bianco, limone e prezzemolo (1-4-7-9)	45	€
Salmone Norvegia ▲ alla brace con purea di piselli e verdurine al forno (4-7)	30	€
Seppie in umido con polenta (4-9)	30	€
Trota alpina arrosto, sedano rapa, panna acida e rafano (4-7-9)	35	€

I LOVE GREEN

Parmigiana di melanzane (1-7-9)	18	€
Porcini ▲ fritti (1-3)	18	€
Zucchine alla scapece fritte, menta e aceto (1)	12	€
Patate arrosto con mayo spicy (3-7)	10	€
Spinaci ripassati in padella con aglio, olio e peperoncino	10	€
Polenta al cucchiaio (7-9)	10	€
French fries ▲ con maionese al tartufo (1-3)	13	€
Broccoli aglio, olio e acciughe (4)	12	€
Cavolfiore al forno (1-7) con fonduta di Parmigiano e mollica di pane croccante	12	€
Insalata mista	10	€
Verdurine al forno	12	€

ALLERGENI

Regolamento CE 1169/2011 - Allegato II. Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.
Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingredienti della sostanza stessa. Gli allergeni sono indicati con un numerino.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati / 2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati / 4. Pesce e prodotti derivati / 5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati / 7. Latte e prodotti derivati (lattosio compreso)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati / 9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati / 11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2 / 13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco.

Le pietanze da noi servite sono preparate in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti, quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra elencati.

I prodotti indicati con il simbolo ▲ possono essere stati sottoposti a procedura di abbattimento di temperatura per garantirne la qualità.

Ristorante
STENDHAL
BRERA

Ristorante
STENDHAL
BRERA

I NOSTRI DOLCI

Tarte Tatin con gelato alla crema d'uovo (1-3-7)	12	€
Dolce Storico di Stendhal®		
Gewürztraminer Passito Terminum	14	€
Ben Ryè Donnafugata	15	€
Tiramisù (1-3-7)	12	€
Dolce Storico di Stendhal®		
Banyuls Domaine de La Rectorie	16	€
Ben Ryè Donnafugata	15	€
Mousse al cioccolato (3-7)	10	€
Banyuls Domaine de La Rectorie	16	€
Crema Catalana di Stendhal (1-3-7)	10	€
Piccolit	15	€
Gorgonzola caramellato con le amarene (7-8)	10	€
Gewürztraminer Passito Terminum	14	€
Zabaione e Sbrisolona (1-3-7-8)	12	€
Gewürztraminer Passito Terminum	14	€
La Crème Caramel (3-7)	10	€
Falanghina Passita	14	€
Semifreddo alle fragole (7)	12	€
Recioto della Valpolicella	11	€
Caffè Gourmand (1-3-5-7-8)	12	€

Caffè Stendhal (7) con menta, panna montata e spolverata di cacao	6	€
Piccola pasticceria secca “Dolce Cortile” (1-3-5-7-8)	8	€
Vin Santo	9	€
Le torte fatte in casa (1-3-7-8)	10	€
Recioto della Valpolicella	11	€
Falanghina Passita	14	€
La selezione di frutta fresca	10	€
Selezione di frutti di bosco	14	€
La selezione di creme gelato ▲ di “Menodiciotto” Marrons glacés (1-3-5-7-8) Pistacchio 70% (3-5-7-8) Gianduia Gran Torino (3-5-7-8) Crema all’uovo (3-7)	10	€
La selezione di sorbett ▲ di “Menodiciotto” Mandarino tardivo di Ciaculli Limone di Sorrento Gelsi neri siciliani	10	€

I prodotti indicati con il simbolo ▲ possono essere stati sottoposti a procedura di abbattimento di temperatura per garantirne la qualità.

ALLERGENI

Regolamento CE 1169/2011 - allegato II. Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingredienti della sostanza stessa. Gli allergeni sono indicati con un numerino.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati / 2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati / 4. Pesce e prodotti derivati / 5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati / 7. Latte e prodotti derivati (lattosio compresso)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati / 9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati / 11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2 / 13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco.

Le pietanze da noi servite sono preparate in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti, quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra elencati.

Ristorante
STENDHAL
BRERA