



“Il risuono dell’addio a tutti i ristoranti e
i ritrovi che hanno onorato la vecchia Milano,
e la nostalgia per la cucina Lombarda,
ci ha portato a riproporre...

...oggi, la Tradizione di ieri”.



DAL 1922
OSTERIA
Delle Corti

PER INIZIARE

APPETIZERS

	€
STUZZICHINI DELLE CORTI DELLE CORTI APPETIZERS	14,00 P.P.
(MIN. PER 2 PERSONE) (MIN. FOR 2 PERSONS)	
MONDEGHILI CON SALSA AL PARMIGIANO SU LETTO DI SONCINO TYPICAL MILANESE MEATBALLS WITH PARMESAN SAUCE AND SONCINO SALAD	8,00
BRUSCHETTA AL POMODORO FRESCO FRESH TOMATO BRUSCHETTA	8,00
DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI CHEESE AND SALAMI TASTING PLATTER	16,00
CRUDO 24 MESI CON CARPACCIO DI MELONE SEASONED 24 MONTHS PARMA HAM AND MELON	14,00
CARPACCIO DI SPADA MARINATO CON FINOCCHI E ARANCE MARINATED ROW SWORDFISH WITH ORANGE AND FENNEL	16,00

ANTIPASTI

STARTER

	€
BURRATA CON POMODORO CAMUNO BURRATA (CREAMY MOZZARELLA) WITH "CAMUNO" TOMATO AND BASIL	12,00
INVOLTINO DI MELANZANE SU PAPPÀ DOLCE DI POMODORO EGGPLANT ROULADE ON SWEET TOMATO SAUCE	11,00
FIOCCHI DI CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA PARMA HAM AND BUFFALO MOZZARELLA	16,00
SALMONE MARINATO CON PANNA ACIDA E PANBRIOCHE MARINATED SALMON WITH SOUR CREAM AND BREAD	15,00
TARTARE SECONDO PESCATO DEL GIORNO CON AVOCADO E LIME FISHED OF THE DAY TARTARE WITH AVOCADO E LIME	18,00
PIOVRA ALLA GRIGLIA CON PATATE E OLIVE TAGGIASCHE GRILLED OCTOPUS WITH MASHED POTATOES AND OLIVES FROM TAGGIA	15,00
CARNE SALADA CON RADICCHIO E PECORINO SALAD BEEF WITH RED SALAD AND PECORINO CHEESE	14,00

PRIMI

FIRST COURSES

	€
RISOTTO ALLA MILANESE MILANESE RISOTTO	12,00
LASAGNA ALLA BOLOGNESE BOLOGNESE LASAGNA	10,00
RISOTTO CON FIORI DI ZUCCA E SCAMPETTI RISOTTO WITH ZUCCHINI FLOWERS AND BABY PRAWN	16,00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON VONGOLE E BOTTARGA "CHITARRA" SPAGHETTI WITH CLAMS AND BOTTARGA	16,00
CHITARRUCCI ALLA CARBONARA "CHITARRA" SPAGHETTI WITH EGGS AND BACON SAUCE	12,00
MACCHERONCINI FRESCHI CACIO E PEPE MACCHERONI WITH CACIO CHEESE AND PEPPER	11,00

PRIMI

FIRST COURSES

	€
RAVIOLI DI BUFALA CON POMODORINI FRESCHI, OLIVE E CAPPERI	14,00
VEGETARIAN BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH FRESH CHERRY TOMATOES, OLIVES AND CAPPERS	
CALAMARATA CON GAMBERI, POMODORINI CANDITI E ASPARAGI	15,00
SQUID PASTA WITH SHRIMP, CANDIED CHERRY TOMATOES AND ASPARAGUS	
LINGUINE ALLO SCOGLIO	16,00
SEAFOOD LINGUINE	
CHITARRUCCI CON ASTICE	22,00
“CHITARRA” SPAGHETTI WITH LOBSTER	
TAGLIATELLE CON FUNGHI E TARTUFO ESTIVO	16,00
TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOM AND SUMMER TRUFFLE	
MINISTRONE DI VERDURE	10,00
VEGETABLES SOUPE	
ZUPPA DI FARRO E SPECK	10,00
SPELLED AND SPECK SOUP	

SECONDI

MAINS COURSES

€

LA TRADIZIONE

TRADITION

COTOLETTA ALLA MILANESE 24,00
MILANESE CUTLET

OSSOBUCO DI VITELLO CON RISOTTO ALLA MILANESE 25,00
VEAL MARROWBONE WITH SAFFRON RISOTTO IN "MILANESE" STYLE

FILETTO DI MANZO AL BAROLO CON RISOTTO ALLA PARMIGIANA 26,00
FILET BEEF IN BAROLO RED WINE SAUCE WITH RISOTTO IN "PARMIGIANA" STYLE

FILETTO DI MANZO ALLA BRACE CON PATATE 25,00
GRILLED BEEF FILET WITH POTATOES

BISTECCA ALLA FIORENTINA (€ ETTO - MIN. PER 2 PERSONE) 5,00
FIORENTINA GRILLED T-BONE STEAK WITH POTATOES (€ HECTOGRAM - MIN. FOR 2 PERSONS) P.P.

TAGLIATA DI MANZO ALL'ANTICA 18,00
"OLD STYLE" SLICED BEEF

MAIALINO DA LATTE CON PATATE 19,00
BAKED BABY PORK WITH POTATOES

SECONDI

MAINS COURSES

	€
GUANCIA DI MANZO BRASATA BRAISED BEEF CHEEK	20,00
GAMBERONI E SCAMPONI ALLA GRIGLIA KING PRAWNS AND SHRIMP GRILLED	28,00
ASTICE ALLA CATALANA ROCK LOBSTER IN CATALAN STYLE WITH TOMATO AND ONION	35,00
TRANCIO DI SALMONE IN CROSTA DI SEMI DI PAPAVERO CON SPINACI ALL'OLIO SALMON SLICE IN CRUST OF POPPY SEEDS WITH SPINACH	18,00
FILETTO DI SPADA CON PORRI POMODORINO E MANDORLE SWORDFISH FILLET WITH LEEKS, CHERRY TOMATOES AND ALMONDS	19,00
FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E VERDURINE CROCCANTI..... FRIED SQUID AND SHRIMP WITH FRIED CRISPY VEGETABLES	23,00

INSALATE

BIG SALAD

€

CESAR

INSALATA , POLLO, PANCETTA CROCCANTE, PARMIGIANO, UOVO SODO,
MOLLICA CROCCANTE E MAIONESE
SALAD, CHICKEN, CRISPY BACON, PARMESAN, BOILED EGG,
CRUNCHY CRUMBS AND MAYONNAISE

12,00

COCKTAIL

INSALATA, GAMBERETTI, POMODORINI, MAIS, AVOGADO, SALSA ROSA
SALAD, SHRIMP, CHERRY TOMATOES, CORN, AVOGADO, PINK SAUCE

12,00

MEDITERRANEA

INSALATA, POMODORINI CANDITI, BURRATA, TONNO E OLIVE TAGGIASCHE
LETTUCE, CANDIED TOMATOES, BURRATA CHEESE, TUNA AND OLIVES

12,00

ITALIA

INSALATA, MOZZARELLA, POMODORO, BASILICO, PROSCIUTTO CRUDO, PARMIGIANO
SALAD, MOZZARELLA, TOMATO, BASIL, PARMA HAM, PARMESAN

12,00

FORMAGGI

CHEESE

PORZIONE SINGOLA DI FORMAGGIO A SCELTA

SINGLE PORTION OF CHEESE OF YOUR CHOICE

8/12,00

ASSIETTE DI FORMAGGI MISTI

PLATTER OF MIXED CHEESES

16,00

DAL 1992
OSTERIA
Delle Corti

CONTORNI

SIDES

INSALATA MISTA

MIXED SALAD

€
5,00

PATATE AL FORNO

BAKED POTATOES

5,00

VERDURE ALLA GRIGLIA

GRILLED VEGETABLES

5,00

VERDURE AL VAPORE

STEAMED VEGETABLES

5,00

PATATINE FRITTE

FRENCH FRIES

5,00

FRUTTA & DOLCI

FRUIT & DESSERTS

DA 5,00€ A 7,00€

DOLCE DEL GIORNO

DESSERT OF THE DAY

TIRAMISÙ

SPONGE CAKE WITH COFFEE AND CHOCOLATE

PANNA COTTA

CREAM PUDDING

SORBETTO AL LIMONE O MELA VERDE

LEMON OR GREEN APPLE SORBET

GELATO

ICE CREAM

FRUTTA DI STAGIONE

SEASON FRESH FRUIT

ALCUNI PRODOTTI UTILIZZATI NEI NOSTRI PIATTI POSSONO ESSERE ABBATTUTI O CONGELATI SECONDO LE NORMATIVE DI AUTOCONTROLLO PER GARANTIRE LA COMPLETA FRESCHEZZA E SALUBRITÀ DI QUELLO CHE MANGIATE. IN CASO DI INTOLLERANZE E ALLERGIE IL NOSTRO PERSONALE SARÀ IN GRADO DI DARVI TUTTE LE INFORMAZIONI CHE DESIDERATE.

SOME PRODUCTS USED IN OUR DISHES CAN BE DROPPED OR FROZEN ACCORDING TO THE RULES OF SELF-CONTROL TO GUARANTEE THE COMPLETE FRESHNESS AND SALUBRITY OF THAT. IN CASE OF INTOLERANCE AND ALLERGIES OUR STAFF WILL BE ABLE TO GIVE YOU ALL THE INFORMATION YOU WANT.

ACQUA E BEVANDE ANALCOLICHE / WATER AND SOFT DRINKS

3,50 €

CAFFÈ / ESPRESSO COFFEE

3,00 €

COPERTO / COVER CHARGE

3,50 €