

STENDHAL
MILANO

“ROMA NON È UNA CITTÀ COME LE ALTRE.
È UN GRANDE MUSEO, UN SALOTTO DA
ATTRAVERSARE IN PUNTA DI PIEDI”.

Alberto Sordi



MENÙ DEGUSTAZIONE DI STENDHAL MILANO

DEGUSTAZIONE DEI GRANDI CLASSICI STENDHAL

Fiori di zucca, ricotta
e pesto alla genovese (7-8)

Gin Rosa versione Galleria
*Un cocktail iconico della
città di Milano*

Risotto giallo Milano (7-9)

Vermouth con zafferano in infusione
A Milano Vermut, a Torino Vermot

Milanese alta di vitello
Stendhal® (1-3-7)

Negroni Sbagliato
*Il cocktail creato per un errore del
bar basso a Milano*

La Tarte Tatin Stendhal® (1-3-7)

Gewürztraminer Passito Terminum

80€

Con cocktail pairing
100€

DEGUSTAZIONE TARTUFO NERO

Uovo all'occhio di bue, Parmigiano
Reggiano, demi glacé di pollo e tartufo (3-7)

Risotto al tartufo (7-9)
oppure
Tortelli di erbe, casera e tartufo nero (1-3-7-9)

Entrecôte di manzo, fondo bruno e tartufo (1)

Gorgonzola caramellato,
tartufo e amarene (7-8)

90€



ALL DAY SNACK - MILANO/ROMA

Il Suppli Meneghin Stendhal® ▲(1-3)		12€
riso giallo e ossobuco		
I Suppli Romani ▲ (1-3-7)		12€
Pomodoro, basilico e amatriciana		
Crocante di baccalà ▲ (1-3-4)		18€
<i>servito con wasabi di broccolo</i>		
Prosciutto di mangalica DOL al coltello		23€
Prosciutto di Parma “Corradi Guerrino” 24 mesi al coltello		22€
Bresaola di Wagyu dell’Azienda Agricola “La Cigolina”		28€

UN AMERICANO A ROMA

Il nostro toast “Pierino” (1-7)		20€
<i>toast di pane imburato con il prosciutto cotto Pernigotti e la raschera di Frabosa Soprana</i>		
Il Burger con la “Svizzera” (1-6-7)		20€
<i>pane, con formaggio, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolini</i>		
AvoToast al Salmone (1-3-4)		21€
<i>guacamole, salmone affumicato e uovo in camicia</i>		
Royal Lobster Roll ▲ (1-2-3)		30€
<i>Mezzo Astice, servito nel Maritozzo con maio di corallo</i>		

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

PER COMINCIARE

Fiori di zucca, ricotta e pesto alla genovese ⁽⁷⁻⁸⁾ 18€
scottati in padella e senza acciuga

PIATTO STORICO DI STENDHAL ®

Mondeghili tradizionali ▲ ⁽³⁻⁷⁾ 20€
polpettine della tradizione milanese

PIATTO STORICO DI STENDHAL ®

Il vitello tonnato ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁾ 22€

PIATTO STORICO DI STENDHAL ®

Filetti di alici del Mar Cantabrico e burro ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻¹²⁾ 24€
montato di Normandia al sale organico

servito con pan brioche della casa

La TROTA di San Daniele ⁽¹⁻⁴⁻¹²⁾ 24€

trota alpina affumicata servita con pan brioche della casa e composta di mirtilli

Terrina di foie gras Landaise ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ 25€

con Pan Brioche Maison e composta di cipolle rosse.

Omaggio a "Mon père Cuisiner" Alain Chapel

Carpaccio di cervo con olio "Evo" ⁽¹⁾ 28€

alle gemme di Abete, mirtilli e griller di pane nero di segale

Uovo all'occhio di bue, ⁽³⁻⁷⁾ 25€

Parmigiano Reggiano, demi glace di pollo e tartufo



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

PASTA & RISOTTI

Risotto giallo Milano carnaroli Riserva "San Massimo" ⁽⁷⁾ <i>PIATTO STORICO DI STENDHAL</i> ®	22€
Riso al salto con fonduta di Silter D.O.P. Riserva "San Massimo" ⁽⁷⁾ <i>PIATTO STORICO DI STENDHAL</i> ®	22€
Risotto al tartufo nero Riserva "San Massimo" ⁽⁷⁾	25€
Tonnarello verde al ragù bianco di vitello e olio al tartufo ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾ <i>PIATTO STORICO DI STENDHAL</i> ®	18€
Tortelli di erbe, casera e tartufo nero ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾ <i>PIATTO STORICO DI STENDHAL</i> ®	25€
Spaghettoni Riserva "Az Agricola Mancini" ⁽¹⁻⁷⁻⁹⁾ al pomodoro pelato "Az. Agricola Paglione" <i>Parmigiano Reggiano 30 mesi, basilico e aglio rosso</i>	16€
Lo gnocco di patate di Leonessa ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾ al vero pesto alla genovese	20€

OMAGGIO A ROMA

Tonnarello Cacio e Pepe ⁽¹⁻⁷⁾	18€
Spaghetto del "Pastificio Ag Mancini" alla Carbonara ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	19€
Mezze maniche del "Pastificio Ag Mancini" all'Amatriciana ⁽¹⁻⁷⁾	20€

CARNI E PESCI

La terra

La nostra Milanese di vitello alta ▲ “finger chop” (1-3-7)	35€
<i>PIATTO STORICO STENDHAL®</i>	
<i>Con tartufo nero</i>	40€
<i>Con tartufo bianco (secondo disponibilità)</i>	50€
Ossobuco con risotto alla milanese (1-7-9)	38€
<i>in gramolata</i>	
<i>PIATTO STORICO STENDHAL®</i>	
Straccetti di vitello al rosmarino (1)	23€
Filetto alla brace “green egg”	35€
<i>con ripasso di friarielli, aglio, olio e peperoncino</i>	
Le costolette di agnello scozzese ▲ panate (1-7)	28€
<i>purè alla menta e suo fondo al caffè</i>	
Il filetto al pepe verde come negli anni ‘80 (7-10)	35€

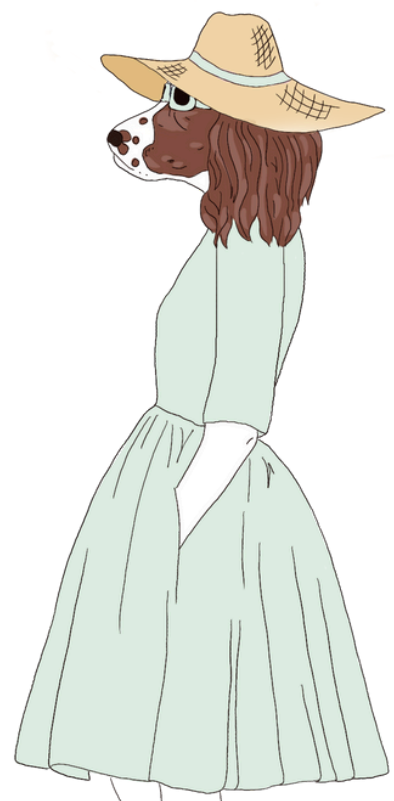
Il mare

Spiedo di polpo ▲ (14)	23€
<i>e friggitelli con spuma di cannellini</i>	
Umido di seppia ▲ (14)	22€
<i>con i piselli</i>	
Salmone ▲ scottato (3-4)	24€
<i>cicoriella di campo e maio allo zafferano</i>	
Baccalà ▲ alla Mediterranea (4-7-8)	26€

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

I LOVE VEG

Crocchette patate e tartufo (1-3-7)	12€
Cicoria di campo ripassata	9€
Gli agretti all'agro	9€
Misticanza di stagione con maio (3-6) di soia al miele e polline tostato	9€
Spinacini ripassati	9€
Friarelli, aglio, olio e peperoncino	9€
Carciofi alla Romana	12€
Patate al forno all'antica	8€
Patate Cacio e Pepe (7)	8€
Gorgonzola caramellato, tartufo e amarene (7-8)	12€



Nel 2023 Stendhal Milano ha collaborato con LILT sostenendo la campagna “Un anno in Rosa” per la prevenzione dei tumori al seno.

Quest’anno abbiamo deciso di continuare la nostra collaborazione patrocinando il Progetto “Casa del Cuore” per fornire un alloggio gratuito ai migranti della salute, i malati che sono costretti a spostarsi dalla loro città per curarsi o iniziare le terapie a Milano con i loro familiari.

Contribuiremo come sempre con 1 euro per ogni coperto del dinner.

Pane ▲ Famiglia Roscioli

Servizio 15%

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.

FORNITORI

ANTICA SALUMERIA “CORRADI GUERRINO” LANGHIRANO

DOL (Di Origine Laziale)

FRIUL TROTA

LE ACCIUGHINE

PAGLIONE AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA

PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI

RISO RISERVA SAN MASSIMO

ROSCIOLI ANTICO FORNO

SALUMI PERNIGOTTI

PASTIFICIO ROSETANO VERRIGNI