

STENDHAL

R O M A

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

Alberto Sordi



DEGUSTA MILANO

Il mondegghilo • con mayo allo zafferano ⁽³⁻⁷⁻⁸⁾

Baby carnaroli “Giallo Milano”,

ossobuco e suo fondo ⁽⁷⁻⁹⁾

Il vitello tonnato di Stendhal ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁾

Semifreddo al panettone e crema inglese

al Grand Marnier ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

60 €



DEGUSTA ROMA

Supplì “Roma” ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Lo “Spago” alla carbonara ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Pollo e peperoni come a Campo de Fiori ⁽¹²⁾

Tiramisù ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

50 €

PER COMINCIARE

Fiori di zucca, ricotta e pesto alla genovese ⁽⁷⁻⁸⁾	18 €
scottati in padella, senza acciughe	
[Piatto Storico Di Stendhal®]	
La busecca (trippa di vitella alla milanese) ⁽⁷⁾	18 €
I nervetti alla cervelè con battuto di giardiniera.....	18 €
Mondeghili tradizionali ● (polpettine della tradizione milanese) ⁽³⁻⁷⁾	19 €
[Piatto Storico Di Stendhal®]	
Il vitello tonnato ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁾	19 €
Filetti di alici del Mar Cantabrico ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻¹²⁾	19 €
e burro montato di Normandia al sale organico	
servito con pan brioche della casa	
[Piatto Storico Di Stendhal®]	
Prosciutto di San Daniele 20 mesi “La Differenza”.....	19 €
Bresaola di wagyu dell’Az. Agricola “La Cigolina”.....	19 €
Insalata di carciofi con scaglie di Parmigiano.....	19 €
Reggiano 36 mesi e citronette al limone	
“C’era una volta il cocktail di scampi...”.....	19 €
con salsa rosa e gelatina al cognac	
Chevice di ricciola con salsa di rapa rossa e arancia.....	23 €

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

PASTA & RISOTTO

Spaghettoni al pomodoro pelato ⁽¹⁻⁷⁻⁹⁾	16 €
(Parmigiano Reggiano 30 mesi, basilico e aglio rosso Spaghettoni “Pastificio Ag. Mancini”)	
Tonnarello verde al ragù bianco di vitello e olio al tartufo ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾	18 €
[Piatto Storico Di Stendhal®]	
Risotto giallo Milano Carnaroli ⁽⁷⁻⁹⁾	19 €
[Piatto Storico Di Stendhal®]	
Riso al salto con fonduta di Silter D.O.P. ⁽⁷⁻⁹⁾	19 €
[Piatto Storico Di Stendhal®]	
Lo gnocco di patate al sugo di guancia di bue grasso, di Carrù ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	21 €
Risotto al secco di funghi porcini ⁽⁷⁻⁹⁾	25 €
Agnolotto al ripieno di patate, con burro al tartufo ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	25 €

OMAGGIO A ROMA

Tonnarello cacio e pepi ⁽¹⁻⁷⁾	16 €
Lo “Spago” alla carbonara ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	17 €
(Spaghetto “Pastificio Ag. Mancini”)	
Bombolotto all’amatriciana ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	19 €

CARNI...

Le costolette di agnello scozzese ● panate ⁽¹⁻⁷⁾	28 €
purè alla menta e suo fondo al caffè	
Filetto di manzo irlandese alla brace	35 €
con ripasso di friarielli, aglio, olio e peperoncino	
Filetto di manzo al pepe verde come negli anni '80 ⁽⁷⁻¹⁰⁾	35 €
Ossobuco con risotto alla milanese in gremolada ⁽¹⁻⁷⁻⁹⁾	38 €
[Piatto Storico Di Stendhal®]	
La nostra milanese di vitello ● alta ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	35 €
Con tartufo nero	40 €
[Piatto Storico Di Stendhal®]	
Il Filetto alla Wellington ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	40 €
400 g di manzo, servito con scalogno agrodolce (minimo per 2 persone)	

& PESCI...

Tournedot di rana pescatrice ⁽⁴⁻⁷⁾	28 €
(conciata al capocollo, con salsa al vino rosso e crema di patate al rosmarino)	
Scottata di tonno e asparagi al sale rosa e salsa teriyaki ⁽⁴⁾	32 €
Sogliola alla mugnaia ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾	36 €
(cotta nel burro ed estrazione di salvia)	

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

I LOVE VEG

Patate al forno all'antica.....	9 €
Cicoria di campo ripassata.....	9 €
Misticanza di stagione con maio di soia al miele e polline tostato ⁽³⁻⁶⁾	9 €
Spinacini ripassati.....	9 €
Friarelli, aglio, olio e peperoncino.....	9 €
Patate cacio e pepe ⁽⁷⁾	12 €
Carciofi alla romana.....	12 €
Gorgonzola caramellato, tartufo e amarene ⁽⁷⁻⁸⁾	12 €
La Caesar salad ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	18 €
Insalata, petto di pollo, crostini di pane, scaglie di parmigiano e salsa caesar	
L'insalata nizzarda ⁽³⁻⁴⁾	18 €
Insalata, patate bollite, fagiolini, uova sode, pomodorini, acciughe, tonno, olive nere e cipolle	
Chevre chaud salad ⁽¹⁻⁷⁾	18 €
Insalata, senape, miele, crostini e formaggio di capra caldo	

I NOSTRI DOLCI

Tarte Tatin ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	12 €
[Piatto Storico Di Stendhal®]	
Tiramisù ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	12 €
[Piatto Storico Di Stendhal®]	
Lemon Tart ⁽¹⁻³⁾	12 €
Crème Caramel ⁽³⁻⁷⁾	13 €
Mont Blanc ⁽³⁻⁷⁾	14 €
Zabaione e Sbrisolona ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁾	14 €
Flan al Cioccolato ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	15 €



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

Quest’anno a Milano 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 famigliari.

Servizio 15%

Pane Famiglia Roscioli

Fornitori: Dol (di Origine Laziale), Le Acciughine,

Pastificio Agricolo Mancini,

Roscioli Antico Forno, Salumi Pernigotti

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.

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

STENDHAL
R O M A

