

STENDHAL
MILANO

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



MENU DEGUSTAZIONE

“I GRANDI CLASSICI STENDHAL”

Fiori di zucca 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 alla Stendhal ^{® (1-3-7)}

Gin Rosa Shakerato
Un cocktail caposaldo della città di Milano

Mi-To Stendhal
Con vermouth allo zafferano

Negroni Sbagliato
Il cocktail creato in seguito a un errore del bar Basso

Gewurztraminer Passito Terminum

80 €
coperto incluso
Cocktail pairing
100 €

“TARTUFO NERO”

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

Risotto al tartufo ⁽⁷⁻⁹⁾

oppure

Tortelli erbetto, Casera e tartufo nero ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾

25 €

Entrecôte di manzo, fondo bruno e tartufo ⁽¹⁾

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
Wine pairing
120 €

“A TAVOLA SE VEN MAI VECC...”

Fiori di zucca, ricotta e pesto alla genovese ⁽⁷⁻⁸⁾	18 €
[Piatto Storico di Stendhal®]	
Mondeghili tradizionali ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	19 €
[Piatto Storico di Stendhal®]	
Il vitello tonnato ⁽¹⁻³⁻⁴⁾	20 €
[Piatto Storico di Stendhal®]	
La Bresaola di Wagyu del “Lodigliano”	25 €
Le acciughe di Cetara con il burro di malga e pan brioche ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁾	21 €
Prosciutto crudo di maiale tranquillo 36 mesi “Az. Agr. Bettella” e Bufala ⁽⁷⁾	25 €
La catalana di astice ⁽²⁻⁹⁾	26 €
Carpaccio di Wagyu dell’ “Az. Agr. La Cigolina” con Pecorino Romano D.O.P. a scaglie ⁽⁷⁾	29 €
Battuta di manzo, erba cipollina, tartufo e maionese alle mandorle ⁽³⁻⁸⁾	28 €
Tartare di salmone e avocado al lime ⁽⁴⁾	24 €
Burrata, pomodori canditi e basilico ⁽⁷⁾	17 €
Cocktail di gamberi come negli anni ‘80 ⁽²⁻³⁾	20 €
Selezione di salumi ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁾	30 €
(Prosciutto crudo di maiale tranquillo 36 mesi “Az. Agr. Bettella” Salame di maiale tranquillo 36 mesi “Az. Agr. Bettella”, Bresaola di Wagyu dell’ “Az. Agr. La Cigolina” servito con la giardiniera e la torta fritta)	

“CHI FA A SÒ MOEUD, SCAMPA DES ANN DE PU...”

Risotto “giallo” Milano ⁽⁷⁻⁹⁾	22 €
[Piatto Storico di Stendhal®]	
Tonnarello verde al ragù bianco di vitello e olio al tartufo ⁽¹⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾	23 €
[Piatto Storico di Stendhal®]	
Riso al salto con fonduta di Silter D.O.P. ⁽¹⁻⁷⁻⁹⁾	22 €
[Piatto Storico di Stendhal®]	
Risotto ai carciofi ⁽⁷⁻⁹⁾	24 €
Fettuccine all’Alfredo (burro e Parmigiano Reggiano D.O.P.) ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾	18 €
Spaghettono al pomodoro	18 €
Parmigiano Reggiano D.O.P., basilico e aglio rosso ⁽¹⁻⁷⁻⁹⁾	
Minestrone di Stendhal con olio evo ⁽⁹⁾	16 €
Agnolotti alle tre carni con il sugo di arrosto ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾	24 €
Spaghettono alle vongole e bottarga di muggine ⁽¹⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴⁾	26 €
Tagliolino al tartufo nero di Norcia ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾	26 €
Tortelli erbe e Casera ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾	20 €
Mezze maniche all’Amatriciana ⁽¹⁻⁷⁾	20 €
[Omaggio a Stendhal Milano di Roma]	



“LÀSEL FAA DE LUU...”

Milanese di vitello alta con il manico ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	36 €
con aggiunta di tartufo nero di Norcia	50 €
[Piatto Storico di Stendhal®]	
Ossobuco in gremolada con risotto alla milanese ⁽¹⁻⁷⁻⁹⁾	38 €
[Piatto Storico di Stendhal®]	
Tagliata di Wagyu del lodigiano con patate e mayo ⁽³⁻⁷⁾	39 €
Costoletta di Agnello Scozzese ai ferri	30 €
con crema di patate alla menta e suo fondo di caffè ⁽³⁻⁷⁾	
Filetto di manzo al pepe verde come una volta ⁽¹⁻⁷⁻¹⁰⁾	35 €
Tagliata di pollo CBT servita con spinaci	25 €
Chateaubriand con salsa bernese e patate sautè ⁽³⁻⁷⁾ <i>(per due persone)</i>	100 €
Guancia di Vitello con polenta al cucchiaio ⁽⁷⁻⁹⁾	35 €

“FA BALLAA L’OEUCC, ME RACOMANDI!”

Sogliola alla mugnaia di Stendhal	36 €
vino bianco, limone e prezzemolo ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁾	
Salmone Norvegia alla brace con crema di patate e verdure al forno ⁽⁴⁻⁷⁾	30 €
Tentacolo di polpo con cicoria ripassata e crema di fave ⁽⁴⁻⁷⁾	32 €
Filetto di branzino, pomodorino giallo e bottarga ⁽⁴⁾	28 €
[Omaggio all’Osteria di Brera]	

“I LOVE GREEN”

Insalata carciofi e Pecorino Romano D.O.P. ⁽⁷⁾	18 €
Porcini fritti ⁽¹⁻³⁾	18 €
Zucchine alla scapece fritte, menta e aceto ⁽¹⁾	12 €
Patate arrosto con mayo spicy ⁽³⁻⁷⁾	10 €
Puntarelle con colatura di acciughe e olive taggiasche ⁽⁴⁾	12 €
Spinaci ripassati in padella con aglio, olio e peperoncino	10 €
Purè di patate ⁽⁷⁾	10 €
French fries con maionese al tartufo ⁽³⁾	13 €
Broccoli aglio, olio e acciughe ⁽⁴⁾	12 €
Caponata di Stendhal ⁽⁹⁾	12 €
Caesar Salad ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰⁾	23 €
Insalata mista	10 €
Verdurine al forno	12 €

