

*South Garage*

BISTROT

MENÙ

A LA CARTE

Via Eugenio Brizi 4  
MILANO

# LA NOSTRA IDEA DI CUCINA

MENÙ DISPONIBILE DAL 6/02 AL 28/02 GIOCHI INVERNALI

Un menu fine dining che incontra la tradizione è un viaggio elegante nelle radici della cucina, dove i sapori di casa vengono riletti con tecnica, precisione e sensibilità contemporanea.



## CONTEMPORARY DINING EXPERIENCE

Ogni piatto nasce da ricette iconiche e ingredienti del territorio, riconoscibili al primo assaggio, ma trasformati attraverso cotture moderne, presentazioni essenziali e abbinamenti raffinati. La memoria gastronomica resta intatta.

# ANTIPASTI

## PARMIGIANA DI MELANZANE

MELANZANE | POMODORO | MOZZARELLA PARMIGIANO |

€ 18,00

## INSALATA DI MARE

\*POLPO | \*SEPPIE | \*MAZZANCOLLE | CAROTE | SEDANO | SUCCO DI LIMONE |

€ 18,00

## TARTARE DI FASSONA

TARTARE DI FASSONA | INSALATINA INVERNALE | PESTO TRAPANESE E CIALDA DI RISO CROCCANTE

€ 20,00

## VITELLO TONNATO

MAGATELLO A LENTA COTTURA | SALSA TONNATA E JUS DI MANZO

€ 18,00

## POLPO CROCCANTE

\*POLPO CBT | CFEMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO | GAZPACHO | YOGURT | CORALLO |

€ 20,00



# PRIMI

## TAGLIATELLA ALLA BOLOGNESE

| TAGLIATELLA ALL'UOVO | RAGÙ DI CARNE | POMODORO |

€ 20,00

## MISTO CORTO DI MARE

PASTA MISTA RUMMO | FUMETTO DI PESCE | POMODORO | \*CROSTACEI |  
\*MOLLUSCHI | PESCE DI SCOGLIO

€ 22,00

## RAVIOLO NEL BOSCO

\*PASTA FRESCA | BURRATA | RAGU DI FUNGHI SAUTEE | CRUMBLE DI AGLIO NERO  
| OLIO ALLE ERBE |

€ 24,00

## SPAGHETTI CARBONARA

SPAGHETTI DI GRAGNANO | UOVO | PECORINO | GUANCIALE | PEPE |

€ 18,00

## LASAGNA ALLA BOLOGNESE

PASTA FRESCA ALL'UOVO | RAGÙ DI CARNE | BESCIAAMELLA |  
POMODORO |

€ 22,00



# SECONDI

## COTOLETTA

| CARNE DI SUINO MARINATA | PANATURA  
CROCCANTE

€ 22,00

## FILETTO AL PEPE VERDE

FILETTO DI VITELLO ITALIA | PANNA | PEPE VERDE |

€ 26,00

## MAIALINO 2.0

COPPA DI MAIALE | CARCIOFO ALLA GIUDIA | PAKCHOI IN AGRODOLCE | SALSA FOYOT

€ 24,00

## FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI

\*CALAMARI PANATI | \*GAMBERI PANATI | MAYO AL LIME |

€ 24,00

## SEPPIA

\*SEPPIA | CREMOSO DI CECI | CRUMBLE DI PEPERONE CRUSCO | LIMONE |  
INDIVIA SCOTTATA | 14

€ 22,00



# DESSERT

## PIÑA COLADA

CREMOSO AL LATTE DI COCCO | CRUMBLE AL COCCO | GEL ALL'ANANAS E DON PAPA |  
CIOCCOLATO BIANCO | 1,7

€ 9,00

## CARROT CAKE

CARROTE CAKE | PRALINATO ALLA MANDORLA | GEL AL PASSION FRUIT | MANDORLE  
TOSTATE | 1,3,7,8

€ 9,00

## TIRAMISÙ

MOUSSE AL MASCARPONE | SAVOIARDI | CAFFÈ |

€ 9,00

## CROSTATA SCOMPOSTA

COMPOSTA DI MANGO E CARDAMOMO | CREMOSO ALLO YOGURT  
| CRUMBLE DI CIOCCOLTAO FONDENTE | 1,3,7,8,10

€ 9,00





Il costo del coperto è di 3,5 euro a persona.  
Tutti i prezzi presenti nel menu sono in euro.

The cover charge is 3,5 euros per person.  
All menu prices are listed in euros.



\* Prodotto congelato - Frozen product

Allergeni - Allergens

1 Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei - Crustaceans and products thereof

3 Uova e prodotti a base di uova - Eggs and products thereof

4 Pesce e prodotti a base di pesce - Fish and products thereof

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and products thereof

6 Soia e prodotti a base di soia - Soybeans and products thereof

7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio - Milk and products thereof (including lactose

8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci - Nuts namely almonds, hazelnuts, walnuts

9 Sedano e prodotti a base di sedano - Celery and products thereof

10 Senape e prodotti a base di senape - Mustard and products thereof

11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - Sesame seeds and products thereof

12 Anidride solforosa e solfiti - Sulphur dioxide and sulphites

13 Lupini e prodotti a base di lupini - Lupin and products thereof

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi - Molluscs and products thereof