

South Garage

BISTROT

MENÙ

A LA CARTE

Via Eugenio Brizi 4
MILANO

LA NOSTRA IDEA DI CUCINA

Un menù di “FINE DINING” che si caratterizza per una cucina semplice, basata sul sapiente uso della materia prima e su tecniche di preparazione sofisticate.

Un approccio orientato alla qualità in un contesto di piena informalità, ideale per chi predilige stile e sostanza.



CONTEMPORARY DINING EXPERIENCE

Piatti leggibili, riconoscibili, di matrice italiana, ma aperti alle contaminazioni del mondo, espressione di una cucina contemporanea e ricercata e allo stesso tempo, rigorosa ed evocativa, che non tradisce mai l'etica pur rendendo onore all'estetica.

ANTIPASTI

UOVO NEL BOSCO

UOVO CBT | *CREMA DI FUNGHI | FUNGHI CROCCANTI | PEPE
AFFUMICATO | 3,7

€ 16,00

BATTUTA DI FASSONA

BATTUTA DI FASSONA | BERNESE | NOCCIOLA | CHIPS DI PATATE |
1,3,7,8,12

€ 20,00

GAMBERI PATATE E CARCIOFI

CREMA DI PATATE | FUMETTO DI PESCE | *GAMBERI SCOTTATI |
CHIPS DI CARCIOFI | 1,2,7,8,12

€ 20,00

VITELLO TONNATO

MAGATELLO A LUNGA COTTURA | SALSA TONNATA | FONDO BRUNO |
3,4,9

€ 18,00

INSALATA DI MARE

| *SEPPIA | *POLPO | CAROTE | SEDANO | OLIVE TAGGIASCHE |
SUCCO DI LIMONE | 2,9,14

€ 18,00



PRIMI

CARBONARA VEGETARIANA

| SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO | UOVO | PECORINO | ZUCCHINE | CAROTE | CHIPS
DI CARCIOFI | PEPE | 1,3,7

€ 20,00

FUSILLONE AL RAGÙ

PASTA FRESCA ALL'UOVO | RAGÙ DI SUINO NERO | FONDUTA DI PARMIGIANO |
POLVERE DI FUNGHI | 1,3,8,9,12

€ 20,00

RAVIOLO DI MARE

PASTA FRESCA | BURRATA | BISQUE | *TARTARE DI GAMBERO | LIME E MENTA |
1,2,3,7,9

€ 24,00

SPAGHETTO ALLE ALICI

SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO | BURRO D'ALPEGGIO | ACCIUGHE DEL
CANTABRICO | POMODORINO DRY | CRUMBLE DI PECORINO | 1,4,7

€ 18,00



SECONDI

PARMIGIANA

MELANZANE | POMODORO | SCAMORZA | CRUMBLE DI PARMIGIANO | 1,7

€ 22,00

SEPPIA CBT

*SEPPIA CBT | CREMOSO DI CECI | INDIVIA SCOTTATA | CRUMBLE DI PEPERONE
CRUSCO 1,7,14

€ 22,00

FILETTO DI MANZO

FILETTO DI MANZO | RISTRETTO AL BARBERA | PATATE NOVELLE | 1,7,12

€ 26,00

MAIALINO 2.0

COPPA DI MAIALINO | CARCIOFO ALLA GIUDIA | PAK CHOI AGRODOLCE | SALSA
FOYOT | 1,7,

€ 24,00



DESSERT

PIÑA COLADA

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

€ 9,00

CAKE AL CIOCCOLATO

TORTA AL CIOCCOLATO | GANACHE ALLA BANANA | GEL AL VERMOUTH | PLATANO FRITTO |
1,3,7

€ 9,00

TIRAMISÙ

MOUSSE AL MASCARPONE | SAVOIARDO | CAFFE | CACAO 1,3,7,

€ 9,00

RICORDO DI UNA CROS TATA

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

€ 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

I nostri prodotti possono essere abbattuti per conservare le proprietà organolettiche

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