

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 30/03/2020, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/cucina-del-toro-delivery-selection>

UTILITIES

Kit posate monouso € 1,50

I PRIMI PIATTI SENZA GLUTINE

Fusilli con broccoli e salsiccia senza glutine € 11,00

Prodotto nel laboratorio certificato del gruppo e consegnato caldo e sigillato per evitare contaminazioni

Lasagne al ragù senza glutine € 11,00

Prodotto nel laboratorio certificato del gruppo e consegnato caldo e sigillato per evitare contaminazioni

Tortellini al ragu senza glutine € 11,00

Prodotto nel laboratorio certificato del gruppo e consegnato caldo e sigillato per evitare contaminazioni

I SECONDI PIATTI SENZA GLUTINE

Baccalà impanato con farina senza glutine € 12,00

Prodotto nel laboratorio certificato del gruppo e consegnato caldo e sigillato per evitare contaminazioni

Sformato carote e porri senza glutine € 9,00

Prodotto nel laboratorio certificato del gruppo e consegnato caldo e sigillato per evitare contaminazioni

GLI SPECIALI DELLA SETTIMANA

Arancini di riso € 10,00

Gnocchi di patate con salsiccia e tartufo € 10,00

Lunette con speck e gorgonzola € 10,00

Tagliatelle ai funghi € 10,00

ANTIPASTI

Bruschetta di pane casereccio al Pomodoro con pomodorini e olio extra vergine	€ 6,00
Cous cous di verdure e pollo	€ 11,00
Mondeghili di manzo su letto di verza	€ 11,00
Polpo in insalata con cardi e pomodorini	€ 12,00
Prosciutto di Toro con dadolata di pomodorini e friselle all'olio extra vergine	€ 12,00

PRIMI

Gnocchi di patate al ragu' di carni piemontesi	€ 10,00
Lasagnetta al pesto leggero	€ 10,00
Paccheri al Pomodoro san Marzano e basilico	€ 10,00
Riso al salto alla parmigiana con fonduta di parmigiana e raspadura	€ 11,00
Tortellini senza glutine con panna prosciutto e piselli	€ 10,00

SECONDI

Cotoletta di vitello alla Milanese con rucola e Pomodoro	€ 24,00
Galletto nostrano agli aromi con patate	€ 14,00
Merluzzetto alla ligure	€ 14,00
Petto di pollo agli aromi con fagiolini al vapore	€ 10,00
Ratatouille di verdure con bургur	€ 11,00
Tartara di manzo piemontese con crostini	€ 14,00
Condita con olio extravergine capperi e acciughe	

CONTORNI

Erbette saltate	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00
Purea di patate classico	€ 5,00
Tris di verdure al forno	€ 5,00

FRUTTA E DOLCI

Cremina di mascarpone al caffè'	€ 5,50
Frutta fresca in Macedonia	€ 5,00
Semifreddo all'amaretto	€ 5,50
Torta di mele morbida	€ 5,50

BEVANDE

Acqua gasata	€ 2,00
Acqua naturale	€ 2,00
Birra Ichnusa Classica 33 cl	€ 5,00
Birra Mc Garles rosie's Pale Ale	€ 8,00
Birra Tennen's Beer Aged with Whisky Oak	€ 8,00
6% birra speciale invecchiata in quercia, contiene orzo e grano. Scottish Beer Delicately paired with notes of single malt whisky e toasted oak	
Coca cola	€ 3,00
Coca cola light	€ 3,00
The alla pesca	<i>Attualmente non disponibile</i>

CANTINA

Bollicine Rosè metodo classico Marziano Abbona	€ 25,00
Cabernet franc DOC Petrucco rosso	€ 18,00
Dogliani Papa Celso Marziano Abbona 2018 rosso	€ 20,00
Prosecco di Valdobbiadene DOCG Col de Miel	€ 15,00
Refosco DOC Pecorari 2016 rosso	€ 18,00
Roero ArneisTistin DOC Marziano Abbona 2019 bianco	€ 18,00
Soave Carniga Il Castello 2014 bianco	€ 15,00
Vermentino DOC Chierchi 2018 bianco	€ 15,00
