

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 05/06/2020, 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/il-ristorantino-della-carne>

Orecchie di elefante

Orecchia d'elefante con ananas	€ 18,00
Orecchia d'elefante con asparagi	€ 19,00
Orecchia d'elefante con asparagi e uova	€ 20,00
Orecchia d'elefante con bresaola e scaglie di grana	€ 22,00
Orecchia d'elefante con carciofi	€ 19,00
Orecchia d'elefante con cipolle di Tropea caramellate	€ 19,00
Orecchia d'elefante con fiori di zucca	€ 18,00
Orecchia d'elefante con fontina e funghi porcini	€ 25,00
Orecchia d'elefante con funghi champignon e scaglie di grana	€ 20,00
Orecchia d'elefante con funghi porcini	€ 23,00
Orecchia d'elefante con giardiniera	€ 20,00
Orecchia d'elefante con gorgonzola e carciofi	€ 20,00
Orecchia d'elefante con gorgonzola e noci	€ 20,00
Orecchia d'elefante con insalata mista	€ 18,00
Orecchia d'elefante con mais e pomodorini	€ 20,00
Orecchia d'elefante con mozzarella, pomodorini e origano	€ 20,00
Orecchia d'elefante con patate saltate al rosmarino	€ 18,00
Orecchia d'elefante con patatine fritte	€ 18,00

Orecchia d'elefante con pecorino e rucola	€ 20,00
Orecchia d'elefante con prosciutto di Parma e scaglie di grana	€ 21,00
Orecchia d'elefante con prosciutto di Praga ed Emmentaler	€ 21,00
Orecchia d'elefante con rucola e pomodorini	€ 20,00
Orecchia d'elefante con scaglie di grana	€ 19,00
Orecchia d'elefante con scamorza affumicata e radicchio	€ 20,00
Orecchia d'elefante con speck e funghi porcini	€ 25,00
Orecchia d'elefante con spianata e pomodori secchi	€ 20,00
Orecchia d'elefante con trevigiana	€ 18,00
Orecchia d'elefante con uova al tegamino e pancetta affumicata	€ 20,00
Orecchia d'elefante con verdure alla griglia	€ 20,00

Dolci

Salame al cioccolato	€ 5,00
Tiramisù del ristorantino	€ 5,00

Bevande

Acqua frizzante 1l	€ 2,50
Acqua frizzante 50cl	€ 1,50
Acqua naturale 1l	€ 2,50
Acqua naturale 50cl	€ 1,50
Birra chiara 66cl	€ 5,00

Birra gluten free 33cl € 5,00

Birra Weiss 50cl € 5,00

Vini rossi

Aglianico - Colli Castelfranci € 24,00

Barbera d'asti Sup - Chiarlo € 22,00

Bonarda Vivace Monpezzato - Ca di Frara € 20,00

Bonarda Vivace Monpezzato 375ml - Ca di Frara € 11,00

Cabernet Sauvignon 375ml - Pighin € 12,00

Chianti Castiglioni - Frescobaldi € 20,00

Chianti Castiglioni 375ml - Frescobaldi € 11,00

Chianti Classico Gallo Nero - Carpineto € 25,00

Dolcetto d'Alba - Chiarlo € 21,00

Dolcetto d'Alba 375ml - Chiarlo € 12,00

Morellino di Scansano S. Maria - Frescobaldi € 24,00

Morellino di Scansano S. Maria 375ml - Frescobaldi € 13,00

Nebbiolo d'Alba - Chiarlo € 27,00

Rosso della casa - Montepulciano d'Abruzzo € 9,00

Rosso di Montalcino - Carpineto € 32,00

Rosso di Montepulciano - Carpineto € 20,00

Vini bianchi

Arneis - Chiarlo	€ 22,00
Arneis 375ml - Chiarlo	€ 10,00
Bianco della Casa fermo - Bianco di Custoza	€ 9,00
Bianco della Casa mosso - Bianco Veneto	€ 9,00
Chardonnay vivace - Masottina	€ 22,00
Falanghina - Colli di Castelfranci	€ 21,00
Greco di Tufo - Colli di Castelfranci	€ 24,00
Pinot Grigio - Pighin	€ 20,00
Pinot Grigio 375ml - Pighin	€ 11,00
Prosecco doc - Masottina	€ 22,00
Ribolla Gialla Collio - Pighin	€ 23,00
Traminer aromatico - Terre di Risano	€ 21,00
Vermentino Massovivo - Frescobaldi	€ 20,00

Vini rosati

Rosato Dogajolo - Carpineto	€ 20,00
-----------------------------	---------

Vini rari e riserve

Barbaresco - Chiarlo	€ 55,00
Barolo - Chiarlo	€ 60,00
Brunello di Montalcino - Carpineto	€ 60,00
Chianti Classico ris. - Carpineto	€ 40,00

Morellino di Scansano ris. - Frescobaldi € 40,00

Taurasi - Colli di Castelfranci € 40,00

Vino Nobile di Montepulciano ris. - Carpineto € 40,00

Bollicine

Pinot Brut Spumante - Masottina € 24,00

Prosecco Con. Valdobbiadene sup. Extra Dry - Masottina € 23,00

Ribolla Gialla Brut Spumante - Pighin € 25,00

Spumante dolce Cuvèe - Masottina € 23,00
