

Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì-Domenica 12:00 - 15:00 e 19:00 - 23:00

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 11/08/2022, 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/la-filetteria-italiana-garibaldi>

UTILITIES

MINIKIT € 0,20
Forchetta e coltello di plastica, con un piccolo tovagliolo

PANE € 0,00

ANTIPASTI

CAPRESE CONFIT € 12,00
Burrata, pomodorini confit e pesto in polvere

COCCODRILLO IN TEMPURA € 12,00
Porro, lime, peperoncino, tempura, salsa yakiniku

FIORI DI ZUCCA € 12,00
Fiori di zucca ripieni di scamorza

IL NOSTRO COCCODRILLO MANTECATO € 12,00
Latte, alloro, rosmarino, sale, pepe e pane

L'ITALIANO € 35,00
Spiedini di vitello, spiedini di manzo, tartare di manzo, caprese confit e pomodorino grigliato

POKER SPIEDINI € 40,00
Spiedino di manzo all'origano, spiedino di vitello al pistacchio, spiedino di canguro al chimichurri, cocodrillo in tempura

POLENTINA € 12,00
Polenta morbida con crema cacio e pepe e uovo all'occhio di bue

SPIEDINO DI CANGURO AL CHIMICHURRI	€ 12,00
Prezzemolo, erbe, olio, aceto bianco e aglio	
SPIEDINO DI MANZO ALL'ORIGANO	€ 12,00
Salsa teriyaki ed erbe aromatiche	
SPIEDINO DI VITELLO AL PISTACCHIO	€ 12,00
Salsa teriyaki e pistacchi	
SUA MAESTA' ITALIANA	€ 75,00
Spiedini di vitello, tomino, polenta, tartare di manzo, tartare di vitello, caprese confit e cocodrillo mantecato	
TOMINO GRIGLIATO CON BRESAOLA	€ 12,00
Miele e bresaola	
VEGAN TARTARE	€ 12,00
Tartare di barbabietola, mela verde, zest di lime, coulis di mirtilli	

I NOSTRI CRUDI

CARPACCIO DI MANZO	€ 17,00
Con marinatura all'agro-rosmarino	
CARPACCIO DI VITELLO	€ 17,00
Con marinatura all'agro-wasabi	
GRAN CRUDO	€ 55,00
Tartare di manzo e vitello, cubi di manzo e vitello, carpaccio di manzo e vitello scottato con salse della casa	
TARTARE DI CAVALLO	€ 17,00
Crema di cacio, carciofi, timo, citronette, olio al rosmarino, sale e pepe	
TARTARE DI CERVO	€ 19,00
Crema di cacio, granella di nocciole, cipolla caramellata al moscato, timo, sale e olio	
TARTARE DI MANZO	€ 17,00
Puntarelle, acciughe, sale, olio e pepe rosa	
TARTARE DI MANZO SMOKE	€ 18,50
Capperi, cipolla rossa, senape in grani, tabasco, salsa worchestershire, tuorlo disidratato, olio, sale, affumicatura al faggio	
TARTARE DI VITELLO	€ 17,00
Mousse al caprino, menta, asparagi, citronette, cipollotto, ribes, sale e olio	

FILETTI

AGNELLO	€ 27,00
Dal sapore intenso tipico degli ovini, morbido e saporito	
BISONTE	€ 43,00
Al palato si presenta ferroso ed intenso	
BOVINO ADULTO BRASILE	€ 28,00
Marmorizzazione intensa, deciso al palato	
BOVINO ADULTO GERMANIA	€ 27,00
Media marmorizzazione, morbido dal sapore delicato	
CAMMELLO	€ 29,00
Feroso, intenso e saporito	
CANGURO	€ 22,00
Privo di grasso, saporito e sapido	
CAVALLO	€ 22,00
Morbidissimo, saporito e ferroso	
CERVO	€ 27,00
Selvatico, povero di grassi dal colore scuro e dal sapore deciso	
CHIANINA	€ 28,00
Con una marmorizzazione intensa e delicato al palato	
CINGHIALE	€ 23,00
Molto magro, ricco di proteine, saporito	
FASSONA	€ 28,00
Magro, marmorizzazione media, morbido e delicato	
MANZO IRLANDA PLATINUM PRIME	€ 31,00
Dal sapore pieno, intenso e succulente	
RENNA	€ 35,00
Interamente rosso senza venature di grasso, morbido, sapore intenso	
STRUZZO	€ 29,00
Ricco di proteine, al gusto si presenta dolciastro e molto magro	

ZEBRA

€ 30,00

Colore molto chiaro e si presenta morbido e delicato

SALSE

BAGNETTO VERDE

€ 2,50

Prezzemolo, mollica di pane, acciughe, aceto e aglio

BOSCO

€ 2,50

Funghi tritati, salvia e bacche di ginepro

CACIO E PEPE

€ 2,50

Formaggio cacio e pepe macinato

CHIMICHURRI

€ 2,50

Prezzemolo, aglio, rosmarino, timo, pepe nero, origano, alloro, olio

CIPOLLOSA

€ 2,50

Cipolla rossa tropea, aceto balsamico e zucchero

CREMA DI ASPARAGI

€ 2,50

CREMA DI CARCIOFI

€ 2,50

CREMA DI NDUJA

€ 2,50

CREMA DI OLIVE VERDI

€ 2,50

DOLCE SENAPE

€ 2,50

Yogurt, senape in grani e miele

LA FILETTERIA

€ 2,50

Maionese, salsa bbq, pepe rosa e tabasco

RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP

€ 2,50

CONTORNI

CAPONATINA DI VERDURE IN DUE COTTURE

€ 7,00

CARCIOFI GRATINATI AL FORNO

€ 7,00

Con pangrattato aromatizzato

FUNGHI TRIFOLATI € 7,00

Champignon, Portobello, cremini, prezzemolo, aglio e olio

PATATA AL CARTOCCIO CON SOUR CREAM E GUANCIALE CROCCANTE € 7,00

PATATE AL FORNO € 7,00

PUREA DI PATATE € 7,00

PUREA DI ZUCCA CON GUANCIALE CROCCANTE € 7,00

VERDURE GRIGLIATE € 7,00

DOLCI

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO € 8,50

Crumble di biscotto, formaggio spalmabile, uova e crema di latte

IL CANNOLO € 8,00

Ricotta di pecora con gocciole di cioccolato e granella di pistacchio

MASCARPONATA AL LAMPONE € 9,00

Crumble di biscotto, formaggio spalmabile, mascarpone, panna, frutti di bosco

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI € 9,00

Cioccolato bianco, cioccolato al latte, cioccolato Fondente, panna

TIRAMISU' AL BASILICO € 8,00

Crema al mascarpone al basilico, uovo, savoiardi, biscotto al burro con coulis di basilico

BEVANDE

ACQUA FRIZZANTE 50 CL. € 2,00

ACQUA NATURALE 50 CL. € 2,00

COCA COLA 33 CL. € 3,50

COCA COLA ZERO 33 CL. € 3,50

BIRRE

ADVENTURE 50 CL.	€ 9,00
Birra a bassa fermentazione in stile bock	
CHOPPER 50 CL.	€ 10,00
Birra ad Alta fermentazione stile APA	
SCRAMBLER 50 CL.	€ 10,00
Birra ad Alta fermentazione stile weizen bock	

BOLLE

ANNAMARIA CLEMENTI BRUT DOCG	€ 160,00
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero - Cà Del Bosco, Lombardia	
CHAMPAGNE BOLLINGER CHAMPAGNE BOLLINGER	€ 85,00
Pinot Nero, Chardonnay Bollinger, Francia	
CRISTAL BRUT VINTAGE	€ 350,00
Pinot Noir, Chardonnay Louis Roederer, Francia	
DOM PERIGNON VINTAGE	€ 250,00
Pinot Noir, Chardonnay Moët & Chandon, Francia	
FRANCIACORTA BELLAVISTA BRUT DOCG	€ 49,00
Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco - Bellavista, Lombardia	
FRANCIACORTA ROSE` CHIARA ZILIANI DOCG	€ 42,00
Pinot Nero, Chardonnay - Ziliani, Lombardia	
FRANCIACORTA SATEN CHIARA ZILIANI DOCG	€ 39,00
Chardonnay - Ziliani, Lombardia	
KRUG GRAN CUVEE` BRUT	€ 280,00
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Krug, Francia	
R DE RUINART BLANC DE BLANCS	€ 120,00
Chardonnay Dom Thierry Ruinart, Francia	
R DE RUINART BLANC DE BLANCS	€ 120,00
Chardonnay Dom Thierry Ruinart, Francia	

VALDOBBIADENE COL DE MEZ DOCG

Glera - Colli del soligo, Veneto

€ 29,00

BIANCO

CALAFURIA ROSATO

Negroamaro Tormaresca, Puglia

€ 29,00

CHARDONNAY DOC ARVUM

Chardonnay Pfitscher, Trentino Alto Adige

€ 32,00

CHARDONNAY M. TREVIGIANA

Chardonnay, Colli del Soligo, Veneto

€ 26,00

CONTE DELLA VIPERA

Sauvignon - Semillon, Umbria

€ 42,00

FALANGHINA DEL BENEVENTANO

Falanghina, Antica Hirpinia, Campania

€ 27,00

GAVI DI GAVI DOC

Cortese La Chiara, Piemonte

€ 26,00

GEWURZTRAMINER STRASS DOC

Gewurztraminer Pfitscher, Trentino Alto Adige

€ 30,00

GRILLO IGP GATTOPARDO

Grillo Palma di Montechiaro, Sicilia

€ 27,00

LANGHE ARNEIS DOC BRICCODORO

Arneis Dante Rivetti, Piemonte

€ 28,00

LUGANA DOC

Lugana Sguardi di Terra, Lombardia

€ 28,00

PASSERINA TERRE DI CHIETI IGT

Passerina Bastianelli, Marche

€ 28,00

RIBOLLA GIALLA DOC

Ribolla Gialla Petrucco, Friuli Venezia Giulia

€ 32,00

SAUVIGNON DOC "SAXUM "

Sauvignon Blanc San Leonardo, Trentino Alto Adige

€ 35,00

TORMARESCA PIETRA BIANCA IGT € 37,00
Chardonnay, Fiano Pietra Bianca, Puglia

TREBBIANO D'ABRUZZO € 26,00
Trebiano Valle Martello, Abruzzo

VERMENTINO SUPERIORE TYRSOS € 29,00
Vermentino Contini, Sardegna

ROSSO

AGLIANICO IRPINA CAMPI TAURASINI € 30,00
Aglianico Sertura, Campania

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG € 65,00
Corvina, Rondinella, Molinara Manara, Veneto

BARBARESCO DOCG BRIC MICCA € 45,00
Nebbiolo Dante Rivera, Piemonte

BARBERA D' ALBA DOC € 29,00
Barbera Renato Corino, Piemonte

BAROLO CORINO DOCG € 60,00
Nebbiolo Renato Corino, Piemonte

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG € 55,00
Sangiovese Grosso Pietroso, Toscana

CABERNET DELLE VENEZIE IGP € 26,00
Cabernet Antonutti, Friulia Venezia Giulia

CABERNET SAUVIGNON IGP SOLICUM € 26,00
Cabernet Sauvignon Colli del Soligo, Veneto

CANNONAU DI SARDEGNA DOC TONAGHE € 35,00
Cannonau Contini, Sardegna

CHIANTI CLASSICO DOCG € 29,00
Sangiovese Sorelle Palazzi, Toscana

DOLCETTO D'ALBA DOC € 28,00
Dolcetto Renato Corino, Piemonte

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC Lacrima di Morro Conti di Buscareto, Marche	€ 32,00
LAGREIN DOC RIVUS Lagrein Pfitcher, Trentino Alto Adige	€ 35,00
LAMBRUSCO DOC Lambrusco Zanasi, Emilia Romana	€ 28,00
MERLOT IGP Merlot Casalleone, Lombardia	€ 28,00
MONTEPULCIANO D'ABBRUZZO DOC Montepulciano Valle Martello, Abruzzo	€ 29,00
NEBBIOLO LANGHE Nebbiolo Alessandro Veglio, Piemonte	€ 34,00
NERO D'AVOLA GATTOPARDO Nero d'Avola Palma di Montechiaro, Sicilia	€ 26,00
NIEDDERA DEL TIRSO MALUENTU IGT Nieddera Contini, Sardegna	€ 32,00
PINOT NERO FUCHESLEITEN Pinot Nero Pfitsher, Trentino Alto Adige	€ 38,00
PINOT NERO IGP Pinot Nero Casalleone, Lombardia	€ 30,00
PRIMITIVO IGT PRIMITIVO IGT 2929 Primitivo Feudi di Guagnano, Puglia	€ 29,00
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC Refosco del Peduncolo Rosso Petrucco, Friulia Venezia Giulia	€ 28,00
ROSSO DI MONTALCINO DOC Sangiovese Grosso Pietroso, Toscana	€ 37,00
ROSSO DI MONTEFALCO LE GRAZIE Sacrantino, Sangiovese, Merlot - Villa Mangalli, Umbria	€ 32,00
SALICE SALENTINO RISERVA CUPONE DOC Negroamaro, Malvasia Nera Feudi di Guagnano, Puglia	€ 32,00

SASSICAIA BOLGHERI DOC

€ 320,00

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Marchesi Incisa della Rocchetta, Toscana

SIRAH IGT GATTOPARDO

€ 28,00

Sirah Palma di Montechiaro, Sicilia

SOLAIA IGT

€ 360,00

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Antinori, Toscana

TIGNANELLO IGT

€ 120,00

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Antinori, Toscana

TOSCANA ROSSO IGP Rinnegato

€ 32,00

Sangiovese, Cabernet Comparini, Toscana

VALPOLICELLA RIPASSO DOC

€ 35,00

Corvina, Corvinone, Rondinella Manara, Veneto
