

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 22/06/2021, 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/ribot-milano-dal-1975>

Utilities

Set Posate € 0,00
Forchetta , coltello e tovagliolo

Antipasti

Carpaccio di Fassona Piemontese con Rucola e Grana € 12,00

Culatello di Zibello € 14,00

Involcini di Fassona Piemontese con Lardo di Patanegra, Pistacchi, Nocciola e Miele - 6 pezzi € 12,00

Sfizioso antipastino da stuzzicare. Bocconcini di Fassona piemontese avvolti nel lardo di Patanegra Iberico. Esplosione di sapori e consistenze in bocca grazie anche alla croccantezza delle nocciole piemontesi e dei pistacchi siciliani tritati. Gocce di miele che bilanciano il gusto

Misto di Tartare € 14,00

Degustazione di tartare selezione Ribot Bistrot fassona: olio evo, sale, nocciole, tartufo nero. manzo: olio, senape, brandy, limone, worcestershire sauce, cetrioli, cipolle, capperi, tuorlo d'uovo. toro: erba cipollina, soia, limone, senape in grani, vodka

Mortadella Tartufata € 12,00

Patè dello Chef con Marmellata di Fichi € 12,00

Patè e Culatello di Zibello € 14,00

Prosciutto Toscano al Coltello € 12,00

Vitello Tonnato € 12,00

Primi Piatti

Maccheroni Montalcino € 12,00

Dalla storica ricetta di Nonna Mara, nasce il Ragù Montalcino, da sempre servito con successo insieme ai maccheroni nel nostro Ristorante Ribot. La tradizione Toscana e l'amore in ciò che si fa, uniti a prodotti di altissima qualità, come il manzo selezionato e il vino rosso Montalcino (da qui il nome) permettono allo chef Emilio di realizzare ancora oggi un Ragù così speciale, ora a casa tua

Paccheri con Melanzane, Pomodoro e Ricotta Salata € 12,00

Risotto agli Asparagi € 12,00

Risotto alla Milanese € 12,00

Riso, cipolla, vino bianco, brodo di carne, zafferano, burro e parmigiano

Cucina

Antica al Tegame € 48,00

Per 2 persone: tagliata di carne di manzo, indivia, trevisana, peperoni, cipollotti

Carpaccio di Filetto di Fassona Piemontese con Vinaigrette agli Agrumi € 20,00

Costata di Fiorentina Choco Finlandese con Patate € 70,00

1 Kg, per 2 persone. La Freygard Choco proviene da tipiche Scottone di soli 7 allevamenti finlandesi che nutrono i bovini con un'alimentazione integrata a fave di cacao. Quindi la carne sa di cioccolato? No, il cacao ha la funzione di arricchire sensibilmente la qualità della carne rendendola eccezionalmente tenera e gustosa. Inoltre le Scottone consumano gli zuccheri contenuti nelle fave di cacao, preservando i grassi e mantenendo così una generosa dose di marezzatura. Spettacolare!

Costata di Fiorentina Nebraska con Patate € 80,00

1 Kg, per due persone. Razza Black Angus: si distingue per le particolari caratteristiche dell'animale che si traducono in morbidezza e marezzatura elevatissima delle carni. Allevato allo stato brado nei pascoli verdi del Nebraska, segue negli ultimi due mesi un'alimentazione esclusivamente a base di mais, la quale conferisce il sapore delicato, unico nel suo genere. Chiamata anche T-Bone per via del caratteristico osso a forma di T. La Nebraska è un mix incredibile di tenerezza e gusto che si scioglie al palato

Cuberoll alle Spezie con Patate e Spinaci € 50,00

Scottone Bavarese dal gusto unico e dalla straordinaria tenerezza: i sottili strati di grasso, si sciolgono durante la cottura e conferiscono alla carne un sapore unico e gustoso, particolarmente delicato, di inaudita tenerezza al taglio. Avvolto con il battuto di erbe dello chef e servito con contorni misti

Filetto Danish con Patate e Salsa dello Chef € 25,00

Selezioniamo solo il cuore dei filetti di manzo danish crown. Esclusivamente la parte centrale, senza testa, nè coda. E' il taglio di carne più pregiato e famoso. Si tratta di pezzi da 200g. Caratteristiche del filetto sono le sue fibre sottili e l'assenza di tessuto connettivo: queste rendono la carne un burro, tenerissima, da sciogliersi in bocca

Filetto di Fassona Piemontese con Patate al forno e Salsa di Acciughe - (servizio per 2 persone) € 55,00

Per 2 persone. Cuore di filetto di Fassona Piemontese, proveniente esclusivamente da piccoli allevamenti nella provincia di Cuneo e Torino. La tenerezza particolare della carne di Fassona Piemontese non è dovuta al contenuto di grasso (presente in quantità inferiore all'1%), ma alla particolare "fragilità" e struttura del tessuto connettivo di questa razza che tiene insieme i muscoli, rendendo la carne morbidissima. La qualità eccezionale è dovuta anche al sapore, in perfetto equilibrio tra dolcezza e sapidità

Fiorentina Bavarese con Patate € 65,00

1 Kg, per 2 persone. Con il termine Scottona si fa riferimento ad un bovino di sesso femminile di età inferiore ai 24 mesi. La giovane età dell'animale garantisce naturale morbidezza delle carni. Fondamentale caratteristica è inoltre, la presenza abbondante di grasso intramuscolare, la famosa marezatura, che sciogliendosi in cottura conferisce alla costata gusto, fragranza e tenerezza. Vienelimentata esclusivamente con cereali, senza l'uso di farine animali

Milanesine di Agnello con Patate Chips e Maionese agli Agrumi € 24,00

4 Costolettine fritte di agnello con salsa dello chef agli agrumi Servite con patate chips

Ribeye con Patate € 25,00

Rib Eye di Scottona Bavarese, ossia la costata disossata per eccellenza. Si tratta di pezzi da 300 gr. Il Rib Eye presenta un occhio centrale caratteristico (da qui deriva in inglese il nome, "occhio = eye") e risulta abbondantemente marezato, qualità che esalta le carni in cottura rendendole tenere e succose

Tagliata di Manzo con Patate € 22,00

Carne di manzo

Tagliata di Manzo con Spinaci € 22,00

Secondi Piatti

Il Misto Crudo € 24,00

Tartarina di manzo, Tartarina di fassona piemontese Tartarina di toro Carpaccio di fassona piemontese con rucola e grana Insalata di filetto di manzo Involentino di lardo di patanegra, fassona piemontese, nocciole, pistacchi Carne salada del Trentino

Tartare di Fassona Piemontese € 20,00

Tartare 100% Fassona Piemontese. Proveniente esclusivamente da piccoli allevamenti nella provincia di Cuneo e Torino. La qualità eccezionale è dovuta dal sapore, in perfetto equilibrio tra dolcezza e sapidità. Rende al massimo servita cruda, esclusivamente battuta al coltello, con nocciole, sempre piemontesi, e tartufo. Condita solo olio evo e fiocchi di sale. Una prelibatezza delicata

Tartare di Manzo € 18,00

Carne di manzo 100% selezionata Ribot. Per un secondo leggero e fresco. Condimenti classici dallo chef: senape, olio, limone brandy, salsa worcester, cetriolini, cipolline, capperi, acciughe

Contorni

Cipolle in Agrodolce € 5,00

Patate al Forno € 4,00

Patate Chips € 4,00

Spinaci al Burro € 5,00

Spinaci con Aglio, Olio e Peperoncino € 5,00

Bevande

Acqua Frizzante San Benedetto 50cl € 2,00

Acqua Naturale San Benedetto 50cl € 2,00

Coca Cola in Vetro 33cl € 4,00

Coca Cola Zero in Vetro 33cl € 4,00

Birre

Birra Italiana Menabrea 33cl € 5,00

Vini Rossi

Amarone Allegrini Veneto 2015 75cl € 60,00

Barbaresco "Bordini" 2017 La Spinetta € 65,00

Brunello Di Montalcino Casanova Neri Toscana 2015 75cl € 45,00

Cabernet Sauvignon Lis Neris Friuli 75cl € 20,00

Lambrusco Otello - Ceci € 18,00

Merlot 2018 Franz Haas 75cl € 30,00

Nebbiolo Conterno 2018 € 18,00

Sito Moresco 2018 A. Gaja 75cl € 35,00

Vini Bianchi

Chardonnay Jermann 2018 € 22,00

Gewuztraminer Nassbaumer Tramin 2017

€ 35,00

Bollicine

Champagne Royal Reserve Brut Philipponnat Francia 75cl

€ 55,00

Franciacorta Cuveè Prestige Cà del Bosco Lombardia 75cl

€ 40,00

Lambrusco Otello - Ceci Rose'

€ 18,00

Leonia Pomino - Brut Frescobaldi 2015

€ 28,00

Mattia Vezzola Rose'

€ 30,00
