

## Informazioni ristorante

---

### Orari apertura

Lunedì-Domenica 12:15 - 14:30 e 19:15 - 22:00

---

### Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 28/09/2023, 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/stendhal>

---

## GLI ANTIPASTI

---

I fiori di zucca ripieni di ricotta e pesto	€ 18,00
I mondegghili tradizionali	€ 19,00
Il vitello tonnato	€ 19,00
Il cocktail di gamberi come negli anni '80	€ 19,00
Tartare di manzo con erba cipollina, tartufo e maionese alle mandorle	€ 27,00

---

## I PRIMI

---

Il riso al salto con fonduta di Silter DOP	€ 21,00
Il riso "giallo" Milano	€ 20,00
Spaghetto al pomodoro	€ 16,00
Con pomodoro pelato (Azienda Agricola Paglione) Parmigiano Reggiano, basilico e aglio rosso	
Il tonnellare verde al ragù bianco di vitello , olio al tartufo	€ 19,00
Il fusillo al pesto, patate, fagiolini e mollica di pane	€ 17,00

---

## I SECONDI

---

L'ossobuco in gremolada con risotto "giallo" Milano	€ 34,00
La Milanese di vitello alta	€ 32,00
L'entrecote di manzo	€ 33,00
Il salmone selvaggio con yogurt, finocchio, arancia e uova d'aringa	€ 29,00
Il polpo arrosto	€ 30,00

## I CONTORNI

Le patate arrosto	€ 10,00
Gli spinaci ripassati in padella con aglio, olio e peperoncino	€ 10,00
Le french fries con maionese al tartufo	€ 12,00

## I DESSERT

La tarte tatin	€ 10,00
La selezione di frutta fresca	€ 8,00

## BEVANDE

Acqua minerale gassata San Pellegrino 50cl	€ 2,50
Acqua minerale naturale Panna 50cl	€ 2,50
Coca cola 33cl	€ 5,00
Coca cola zero 33cl	€ 5,00
Fanta 33cl	€ 5,00
Birra Menabrea 33 cl	€ 5,00

## ROSSI

<b>Morellino di Scansano</b>	€ 37,00
2016 * Ghiaccio Forte Sangiovese Toscana, Italia	
<b>Hebo di Val di Cornia</b>	€ 30,00
2016 * Petra Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon Toscana, Italia	
<b>Quercegobbe</b>	€ 65,00
2016 * Petra Merlot Toscana, Italia	
<b>Promis</b>	€ 85,00
2016 * Gaja Merlot, Syrah, Sangiovese Grosso Toscana, Italia	
<b>Magari</b>	€ 130,00
2016 * Gaja Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Toscana, Italia	
<b>Alto</b>	€ 57,00
2014 - Petra; Sangiovese; Toscana, Italia	
<b>Sheradaze</b>	€ 30,00
2017 * Donnafugata Nero d'Avola Sicilia, Italia	
<b>Floramundi Cerasuolo</b>	€ 32,00
2016 * Donnafugata Nero d'Avola, Frappato Sicilia, Italia	
<b>Tancredi</b>	€ 65,00
2014 * Donnafugata Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat Sicilia, Italia	
<b>Mille &amp; Una Notte</b>	€ 130,00
2012 * Donnafugata Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah Sicilia, Italia	
<b>Pignacolusse</b>	€ 66,00
2013 * Jermann	
<b>Lambrusco Secco</b>	€ 25,00
Lambrusco Emilia Romagna, Italia	
<b>Lambrusco Amabile</b>	€ 25,00
Ceci Lambrusco Emilia Romagna, Italia	
<b>Petra</b>	€ 85,00
2013 * Petra Cabernet Sauvignon, Merlot Toscana, Italia	

## BIANCHI

<b>Lugana "I Frati"</b> 2017 * Ca' dei Frati	€ 30,00
<b>Pinot Grigio</b> 2017 * Jermann Pinot Grigio Campania, Italia	€ 38,00
<b>Vinnae</b> 2017 * Jermann	€ 38,00
<b>Chardonnay</b> 2017 * Jermann	€ 38,00
<b>Vintage Tunina</b> 2015 * Jermann Sauvignon, Chardonnay, Ribolla, Malvasia, Picolit Friuli, Italia	€ 110,00
<b>Fiano D'Avellino Pietracalda</b> 2017 * Feudi di San Gregorio Fiano Campania, Italia	€ 30,00
<b>Pietrabilanca</b> 2016 * Tormaresca	€ 36,00
<b>Vigna di Gabri</b> 2016 * Donnafugata Ansonica, Catarratto, Chardonnay, Sauv. Blanc, Viogner Sicilia, Italia	€ 32,00

## BOLLE

<b>Prosecco di Valdobbiadene</b> Bosco di Giga Adami	€ 30,00
<b>"61" brut Berlucchi</b>	€ 50,00
<b>"61" Sate?n Berlucchi</b>	€ 56,00
<b>"61" Rose? Berlucchi</b>	€ 59,00
<b>Ferrari Maximum Brut</b> Ferrari Chardonnay Trentino, Italia	€ 50,00