

Antipasti

CROSTONE DI PANE AL GRANO DURO CON BARRATA PUGLIESE “GIOIA DEL COLLE”, CREMA DI MELANZANE VIOLA ARROSTITE, BASILICO E POMODORINI CANDITI [1,7] €22

Toasted durum wheat bread with burrata cheese, roasted purple eggplant cream, basil and candied cherry tomatoes

CARPACCIO DI LINGUA DI MANZO DA ALLEVAMENTI ITALIANI, CON SALSA VERDE E GIARDINIERA IN AGRODOLCE [1,4,9] €19

Italian beef tongue carpaccio with green sauce and house-made sweet-and-sour giardiniera

TARTARE DI FILETTO MIGNON IRLANDESE CONDITO COME UNA VOLTA [10] €24

Irish beef “filet mignon” tartare

TARTARE DI RICCIOLA CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE E ACQUA DI DATTERINI GIALLI [4] €26

Amberjack tartare with marinated zucchinis and yellow cherry tomato water

SARDE IN SAOR [1,4,8] €18

Sarde in saor (Venetian sweet-and-sour sardines)

ACCIUGHE DEL CANTABRICO, PAN BRIOCHES E BURRO SALATO [1,4,7] €18

Cantabrian anchovies with brioche and salted butter

Primi

CALAMARATA AL POMODORO E BASILICO [1,9] €16

Pasta with tomato and basil

ORECCHIETTE AL SUGO DI BRACIOLE E
PECORINO DI PIENZA [1,7,9] €22

Orecchiette pasta with stuffed beef rolls sauce and
Pecorino cheese from Pienza

TONNARELLI FRESCHI CACIO E PEPE
PROFUMATO AL PORRO CON CRUDO DI
GAMBERI ROSSI AL LIME [1,2,3,7,9,12] €28

Fresh tonnarelli pasta “cacio e pepe style”, flavoured with
leek, served with red prawn carpaccio and lime

SCIALATIELLI AGLI SCAMPI E LA SUA
RIDUZIONE [1,2,9,12] €27

Scialatielli pasta with scampi, accompanied by its own
aromatic reduction

Un po' di Milano al Cortile

RISOTTO “TENUTA MARGHERITA” ALLO
ZAFFERANO CON OSSOBUCO DI VITELLO [1,7,9] €38

“Tenuta Margherita” saffron risotto, served with tender veal
ossobuco, prepared in the typical Milanese style

Secondi

POLPETTE DELLA NONNA SERVITE CON IL SUO
PURÈ [1,7,9] €21

Grandma's meatballs accompanied by her creamy purée

COSTOLETTE D'AGNELLO IRLANDESI COTTE AL
CARBONE CON PATATE E CAVOLO CAPPUCCIO,
SERVITE CON SALSA CHIMICHURRI ALLA
MENTA €28

Irish lamb chops grilled over charcoal, served with
potatoes and cabbage, with mint chimichurri sauce

SALMONE GLASSATO ALLA SALSA TERIYAKI E
PAK CHOI ALLO ZENZERO [4,6] €28

Salmon glazed with teriyaki sauce, served with ginger-
infused pak choi

MOSCARDINI ALLA LUCIANA SERVITI CON PANE
TOSTATO [1,14] €29

Luciana-style baby octopus, served with toasted bread

Un po' di Milano al Cortile

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE
COTTA NEL BURRO CHIARIFICATO SERVITA
CON PATATE AL TIMO E MAIONESE AL
BASILICO [1,3,7] €40

Veal "Milanese" cutlet cooked in clarified butter, served
with thyme potatoes and basil mayonnaise

Dolci

TIRAMISÙ CLASSICO [1,3,7] Classic Tiramisù with mascarpone and coffee	€10
CHEESECAKE AL CARMELLO SALATO [1,7] Salted caramel cheesecake	€11
GELATO AL PISTACCHIO “AL CORTILE” [7,8] “Al Cortile” pistachio gelato	€10
MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY E FRUTTI ROSSI [1,3,7] Millefeuille with Chantilly cream and berries	€12
AFFOGATO AL CAFFÈ CON GELATO ALLA VANIGLIA “AL CORTILE” [3,7] Coffee affogato served with “Al Cortile” vanilla gelato	€11
COPERTO Cover charge	€5

 Gluten Free  Vegan

*rischio di contaminazione,**prodotto surgelato all'origine,***fatto in casa abbattuto al momento - allergeni pane: 1,3,5,6,7,8,11

*contamination risk,**frozen,***homemade and frozen - bread allergens: 1,3,5,6,7,8,11

1.Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati, e prodotti derivati; 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3.Uova e prodotti a base di uova; 4.Pesce e prodotti a base di pesce; 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6.Soia e prodotti a base di soia; 7.Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio); 8.Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro derivati; 9.Sedano e prodotti a base di sedano; 10.Senape e prodotti a base di senape; 11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; 13.Lupini e prodotti a base di lupini; 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi.

1.Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their hybridised strains, and derived products; 2.Crustaceans and products based on crustaceans; 3.Eggs and products based on eggs; 4.Fish and products based on fish; 5.Peanuts and products based on peanuts; 6.Soybeans and products based on soybeans; 7.Milk and products based on milk (including lactose); 8.Tree nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their derivatives; 9.Celery and products based on celery; 10.Mustard and products based on mustard; 11.Sesame seeds and products based on sesame seeds; 12.Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total sulphur dioxide; 13.Lupin and products based on lupin; 14.Molluscs and products based on molluscs.