

AL CORTILE

FIGLI DEI FIORI

MENÙ



*Un po' di Milano al Cortile:*

*la nostra proposta pensata per farvi assaporare l'autentica cucina milanese, preparata secondo la sua più antica tradizione*

RISOTTO "TENUTA MARGHERITA" ALLO ZAFFERANO  
CON MIDOLLO DI VITELLO [7,9]

€25

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

€40

*A touch of Milan at Cortile:*

*Our selection to experience authentic Milanese cuisine, rooted in  
its most traditional and time-honoured recipes*

"TENUTA MARGHERITA" SAFFRON RISOTTO, SERVED  
WITH VEAL BONE MARROW, PREPARED IN THE  
TRADITIONAL MILANESE STYLE [7,9]

€25

VEAL "MILANESE" CUTLET COOKED IN CLARIFIED  
BUTTER, SERVED WITH THYME POTATOES  
AND BASIL MAYONNAISE [1,3,7]

€40

# 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

VITELLO TONNATO COTTO A BASSA TEMPERATURA COME NEGLI ANNI ‘80 [3,4,12] €20

Sous-vide veal with traditional tuna sauce, 1980s style

TARTARE DI FILETTO MIGNON IRLANDESE SERVITA CON IL NOSTRO RISO AL SALTO E CREMA DI STRACCIATELLA [4,7,9] €26

Irish beef “filet mignon” tartare served with our signature crispy rice and stracciatella cream

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

Amberjack tartare with marinated zucchinis and yellow cherry tomato water

INSALATA DI GAMBERI ALLA CATALANA CON DATTERINI ROSSI E GIALLI E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA [2,9] €23

Catalan-style prawn salad with red and yellow cherry tomatoes and Tropea red onion

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

Cantabrian anchovies with brioche and salted butter

# Primi

RAVIOLI CON BURRATA DI PUGLIA AL  
POMODORO E BASILICO [1,3,7,9] €18

Ravioli filled with Apulian burrata, served with  
tomato and basil

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

PACCHERO ALLA NORMA CON POMODORO,  
BASILICO, DADOLATA DI MELANZANE FRITTE  
E CACIORICOTTA [1,7,9] €22

Paccheri, Norma-style with tomato, basil, fried eggplant  
cubes and cacioricotta cheese

# Secondi

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

English 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

SPIGOLA DELLA SARDEGNA CON POMODORINI GIALLI E BOTTARGA DI MUGGINE [4] €30

Sardinian Sea Bass with yellow cherry tomatoes and mullet Bottarga

# 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.