

Dessert alla carta
DESSERT A LA CARTE

Caffè • 2,00
Coffee

Acqua • 3,00
Water

Coperto • 3,00
Cover charge

Prodotti se non disponibili freschi saranno sostituiti con prodotti surgelati.
La lista completa degli allergeni è a disposizione del cliente. Si prega di chiederla e di consultarla prima di fare l'ordinazione al personale di sala.

*If fresh products are not available, they will be replaced with frozen products.
The complete list of allergens is available to the customer. Please ask for it and consult it before placing an order with the service staff.*



BAUSCIA
BRERA MILANO

Menu
BUSINESS

Specialità milanesi
MILANESE SPECIALTIES

 Mondeghili Milanesi gratinati con stracchino • 18
Mondeghili meatballs with Stracchino cheese (1,3,5,6,7,9)

 Cotoletta di vitello con osso alla Milanese, patate al forno e maionese agli agrumi • 38
Vealcutlet with bone Milanese style and baked potatoes and citrus mayonnaise (1,3,5,6,7)

 Risotto alla Milanese con ossobuco di vitello e salsa gremolata • 39
Risotto Milanese style with veal "ossobuco" (marrowbone) and gremoladasauce (parsley, lemonzest and garlic) (1,5,6,7,8,9,10,11)

 Risotto allo zafferano alla Milanese mantecato con midollo di vitello • 24
Risotto Milanese style creamed with vealmarrow (1,5,6,7)

Primi FIRST DISHES

Fregola sarda al pomodoro, granella di pistacchio e stracciatella • 15

Sardinian "fregola" pasta with tomato, pistachio crumbs, and stracciatella (1,3,5,6,7,8,9,10,11)

Rigatoni alla carbonara (tuorlo d'uovo, pecorino e guanciale) • 15

"Rigatoni" pasta carbonara (egg yolk, pecorino, and guanciale) (1,3,5,6,7,9,10,11)

Secondi SECOND DISHES

Burger di pollo con insalata, patate arrosto e dressing allo yogurt • 19

Chicken burger with salad, roasted potatoes, and yogurt dressing (1,3,5,6,7)

Carpaccio di manzo con granella di nocciole, rucola, pomodori secchi, scaglie di grana e melograno • 19

Beef carpaccio with hazelnut crumbs, arugula, sun-dried tomatoes, Parmesan flakes, and pomegranate (3,5,6,7,8,12)

Polpo scottato su crema di ceci, cima di rapa saltata e coulis di frutti di bosco • 19

Seared octopus on chickpea cream, sautéed turnip tops, and berry coulis (2,5,6,9,12,14)

Piatto unico del giorno DISH OF THE DAY

Rigatoni alla carbonara (tuorlo d'uovo, pecorino e guanciale) accompagnati da burger di tonno con insalata, patate arrosto e dressing allo yogurt • 26

Rigatoni alla carbonara (egg yolk, pecorino, and guanciale) served with tuna burgers with salad, roasted potatoes, and yogurt dressing (1,3,5,6,7,9,10,11)

Piatti wellness WELLNESS DISHES

Proteina del giorno (carpaccio di manzo) con couscous, farro e verdure di stagione • 24

Protein of the day (beef carpaccio) with couscous, spelt, and seasonal vegetables (1,3,4,5,6,7)

Pescato del giorno (polpo alla piastra) con couscous, farro e verdure di stagione • 25

Catch of the day (grilled octopus) with couscous, spelt, and seasonal vegetables (1,4,5,6,14)

Piatti speciali SPECIAL DISHES

Insalatona: con carpaccio di spada affumicato, guacamole, cuori di palma, pomodorini, finocchio ghiaccio e misticanza • 16

Big salad: with smoked swordfish carpaccio, guacamole, hearts of palm, tomatoes, ice fennel and mixed greens (4,5,6)

Crudo di Parma con mozzarella e pomodoro fresco • 16

Parma ham with mozzarella and fresh tomatoes (7,8,9,10,11)