LOCALI STORICI D'ITALIA®

Il Ristorante Grand Café Al Porto, quale membro dei Locali storici per l'importanza degli eventi e delle personalità che lo hanno frequentato, è lieto di presentarvi il

Ristorante
Da Berti di Milano

Ottocentesca "osteria dei ladri", per l'abile professione dei suoi frequentatori, è tra le ultime testimoni delle milanesissime osterie fuori porta. Muri gialli, color Maria Teresa d'Austria, il giardino secolare col pergolato dove sostavano e dipingevano i pittori Treccani e Veronesi; la grande sala col caminetto amata da Biagi, Castellaneta, lo scultore Minguzzi, il premio Nobel Levi Montalcini; la sala con le rare etichette, la saletta con la collezione Liebig, le incredibili cantine. Alle pareti, proclami e notificazioni originali firmati dal generale Radetzky. Sulle tavole uno dei più bei menù della "capitale" lombarda.

The nineteenth century 'Thieves Inn', once the haunt of highwaymen, is the last of the authentic Milanese inns situated on the outskirts of the city. Its walls are in 'Maria Teresa d'Austria' yellow, and it has a centuries-old garden with pergola where the artists Treccani and Veronesi would come to paint; the great hall with a fireplace loved by Biagi, Castellaneta, the sculptor Minguzzi and the Nobel laureate Levi Montalcini; the room with rare labels, the room with the Liebig collection, and the astonishing wine cellars. The walls bear original proclamations and notifications signed by General Radetzky. On the tables is one of the finest menus in the capital of Lombardy.

Ristorante Da Berti, Titolari Signori Rota
Via Algarotti 20, 20124 Milano (MI)
Tel. +39 02 669 46 27, www.daberti.it

I prodotti di carne e salumeria sono di origine Svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.
Tutti i prezzi in CHF incl. 8% IVA

Sfiziosi piatti
del Ristorante Da Berti di Milano

Casoncelli alla bergamasca, con julienne di pancetta *Teigtaschen nach Bergamasker Art, mit Speckstreifen* *Homemade stuffed pasta Bergamo style, bacon strips*		*18.-*	*24.-*
Risotto alla milanese con pistilli di zafferano *Risotto nach Mailänder Art mit Safranfäden* *Risotto Milanese style with saffron threads*	sg	*17.-*	*23.-*
Baccalà alla griglia su purea di piselli con pere confit *Gegrillter Stockfisch auf Erbsenpüree mit konfierten Birnen* *Grilled salt cod on pea puree with confit pears*	sg		*38.-*
Cotoletta alla milanese con patate al forno *Paniertes Kalbskotelett mit Bratkartoffeln aus dem Ofen* *Breaded veal cutlet with potatoes fried in the oven*			*39.-*

Degustazione di vini selezionati a bicchiere

"Campostarne" Costaripa di Mattia Vezzola DOC 2012 *Groppello Gentile, Marzemino, Sangiovese e Barbera* *Azienda Agricola Costaripa, Moniga del Garda, Brescia, Lombardia*	*1dl*	*8.-*

I prodotti di carne e salumeria sono di origine Svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.
Tutti i prezzi in CHF incl. 8% IVA

Chi ben comincia…

		piccola porzione	
Pane carasau, burrata di bufala e bresaola valtellinese *Fladenbrot Carasau, Büffelburrata und Bresaola aus dem Veltlin* *Flatbread carasau, buffalo burrata and bresaola from the Valtellina valley*	sg	*18.-*	*24.-*
Insalata di farro biologico, verdure primaverili, coriandolo e zenzero *Bio-Dinkelsalat, Frühlingsgemüse, Koriander und Ingwer* *Organic spelt salad, spring vegetables, coriander and ginger*	sl/sg	*16.-*	*22.-*
Crema di asparagi bianchi, dadolata di pollo confit e nocciole *Weisse Spargel-Cremesuppe, konfierte Pouletwürfel und Haselnüsse* *White asparagus cream soup, diced chicken confit and hazelnuts*	sg		*12.-*

…prosegue con gusto…

		piccola porzione	
Fusilli fatti in casa al ragù di coda di manzo e asparagi *Hausgemachte Fusilli mit Ochsenschwanz-Ragout und Spargeln* *Homemade fusilli with oxtail ragout and asparagus*		*18.-*	*24.-*
Ravioli fatti in casa ripieni di salmone norvegese e limone, crema di piselli *Hausgemachte Ravioli gefüllt mit norwegischem Lachs und Zitrone, Erbsencreme* *Homemade ravioli filled with Norwegian salmon and lemon, pea cream*		*20.-*	*26.-*
Risotto Carnaroli, mantecato al brie ticinese e pere *Carnaroli Risotto mit cremigem Tessiner Brie und Birnen* *Carnaroli risotto with creamy Ticino brie and pears*	sg	*17.-*	*23.-*

I piatti contrassegnati con queste sigle possono essere preparati:
Gerichte mit diesen Zeichen können zubereitet werden:
Dishes with this signs can be prepared:

senza carne/pesce *Ohne Fleisch/Fisch* *Without meat/fish*	**sg** senza glutine *Glutenfrei* *Gluten free*	**sl** senza lattosio *Laktosefrei* *Lacto free*

I prodotti di carne e salumeria sono di origine Svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.
Tutti i prezzi in CHF incl. 8% IVA

...divaga con squisiti sapori...

Filetto di lucioperca in crosta di pistacchio, scarola saltata all'olio di alici — sl — *39.-*
Zanderfilet in Pistazienkruste, sautierte Endivie an Sardellenöl
Pike-perch fillet in pistachio crust, sautéed endive with anchovy oil

Lombatina di vitello cottura rosa, pomodori confit e asparagi — sl/sg — *39.-*
Rosa gebratenes Kalbssteak, konfierte Tomaten und Spargeln
Pink roasted veal steak, confit tomatoes and asparagus

Scaloppa di tacchino, salsa al curry verde e riso rosso — *37.-*
Truthahnschnitzel, grüne Currysauce und roter Reis
Turkey escalope, green curry sauce and red rice

...e si perde in dolcezza.

Grande scelta di delizie Al Porto
che Vi invitiamo a scegliere dal nostro ricco assortimento in pasticceria
Wählen Sie eine Al Porto Spezialität aus unserem reichhaltigen Sortiment in der Patisserie
Large selection of Al Porto delights: choose from the counter your flavored pastry

Mousse al mango e dadolata di frutti esotici — sg — *10.-*
Mango Mousse mit exotischen Früchtewürfeln
Mango mousse with exotic fruit dices

Macedonia di frutta fresca di stagione — sl/sg — *9.-*
Frischer saisonaler Fruchtsalat
Fresh seasonal fruit salad

I piatti contrassegnati con queste sigle possono essere preparati:
Gerichte mit diesen Zeichen können zubereitet werden:
Dishes with this signs can be prepared:

senza carne/pesce
Ohne Fleisch/Fisch
Without meat/fish

sg senza glutine
Glutenfrei
Gluten free

sl senza lattosio
Laktosefrei
Lacto free

I prodotti di carne e salumeria sono di origine Svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.
Tutti i prezzi in CHF incl. 8% IVA