

GIANNINO

Milano 1899

VIA VITTOR PISANI, 6 · MILANO

À LA CARTE

Il menu del ristorante · The restaurant menu

ANTIPASTI

Starters

Tartare di manzo, tuorlo marinato & nocciole ^{3,8} <i>Beef tartare, marinated yolk & hazelnuts</i>	23
Crudo del giorno, frutta & verdura croccante ^{4,8} <i>Raw fish of the day</i>	27
Carpaccio di gambero rosso di Mazara ² <i>Mazara del Vallo red prawn carpaccio</i>	30
Carciofo fritto alla giudia, crema di pecorino ⁷ <i>Crisp fried artichoke, pecorino cream</i>	21
Pan brioche, burro al limone & acciughe di Cetara ^{1,3-4,7} <i>Brioche, lemon butter & Cetara anchovies</i>	18
Crudit� di funghi di stagione & sedano ^{VG,9} <i>Seasonal mushroom & celery crudit�</i>	18
Zucchine marinate & ricotta di bufala DOP ^{7,8} <i>Marinated courgette & buffalo ricotta</i>	16

PRIMI PIATTI

First courses

Paccheri al rag� di scorfano ^{1-4,9-12} <i>Paccheri, scorpion fish rag�</i>	27
Tubetti, spinaci, gambero rosso & bottarga ^{1,2-4} <i>Tubetti, spinach, red prawn & bottarga</i>	29
Tagliolini al tartufo nero ^{V,1-3,7} <i>Tagliolini, black truffle</i>	28
Risotto al radicchio tardivo, gorgonzola & noci ^{V,7,8-9-12} <i>Radicchio, gorgonzola & walnut risotto</i>	23
Gnocchetti agli scampi, limone & basilico ^{1,2,3} <i>Gnocchetti, langoustines, lemon & basil</i>	29

I CLASSICI

Our signature dishes since 1899

Mondeghili, maionese allo zafferano ^{1,3-7,9} <i>Milanese meatballs, saffron mayonnaise</i>	16
Vitello tonnato ^{3,4} <i>Veal in tuna sauce, Pantelleria capers</i>	25
Spghettino di pasta fresca al pomodoro ^{V,1-3} <i>Fresh spghettino, tomato & basil</i>	21
Tagliatella alla bolognese ^{1,3-7,9} <i>Fresh egg pasta, traditional rag�</i>	22
Spghetto alle vongole ¹⁻¹⁴ “Monograno Felicetti” spghetti, clams — con bottarga di muggine ⁻⁴ <i>with grey mullet bottarga</i>	29 35
Risotto alla milanese ⁹ <i>Carnaroli rice, saffron pistils</i>	28
— con ossobuco di vitello ⁻¹² <i>with veal ossobuco</i>	48

Costoletta alla milanese ^{1-3,7} <i>Veal cutlet 500 g, mixed greens</i>	52
--	----

CONTORNI

Sides

Verdure di stagione alla griglia ⁰ <i>Grilled vegetables</i>	10
Friggitelli ⁰ <i>Sweet green peppers</i>	10
Patate novelle ⁷ <i>New potatoes</i>	10
Patatine fritte ⁰ <i>French fries</i>	10
Insalata verde ⁰ <i>Green salad</i>	8

SECONDI

Main courses

Manzo alla Rossini, foie gras & tartufo nero ^{1-3,7-9,12} <i>Beef Rossini, foie gras & black truffle</i>	46
Filetto di rombo, crema di finocchi & bottarga ^{4,7} <i>Turbot fillet, fennel cream & bottarga</i>	36
Astice alla Catalana Giannino 1899 ^{2,9} <i>Whole lobster Catalan style</i>	50
Suprema di faraona alla brace ^{7-9,12} <i>Grilled guinea fowl supreme</i>	35
Pesce del giorno ³⁻⁴ <i>s.m.</i> <i>Catch of the day · grill, oven or salt crust</i>	
La scelta del macellaio ⁰ <i>s.m.</i> <i>Butcher’s choice</i>	

DOLCI

Desserts

Misciolgo al cioccolato e caramello ^{3-6,7} <i>Chocolate & caramel misciolgo</i>	12
Millefoglie, chantilly & frutto della passione ^{1-3,7} <i>Millefeuille, chantilly & passion fruit</i>	11
Tiramis� Giannino 1899, preparato al tavolo ^{1-3,7} <i>Tiramis�, prepared tableside</i>	16
Gelati dello chef ^{3,7} <i>The chef’s gelato selection</i>	10
Semifreddo al cioccolato bianco & frutti di bosco ^{3-6,7-8} <i>White chocolate semifreddo, wild berries</i>	11

MENU DEL PRANZO · LUNCH MENU

PRANZO

Express business lunch

ANTIPASTI

Starters

Burratina ^{V,7} 15 <i>Pomodori di stagione & insalatina croccante</i> <i>Seasonal tomatoes & crisp salad</i>
Insalata di polpo ¹⁴ 16 <i>Patate, olive & prezzemolo</i> <i>Potatoes, olives & parsley</i>
Uovo al tegamino ^{V,3-7,8} 12 <i>Crema di parmigiano e nocciole</i> <i>Parmigiano cream & hazelnuts</i> + Tartufo nero pregiato · secondo mercato + Black truffle · market price

PRIMI

First courses

Pappardella ^{1-3,7-9,12} 18 <i>Rag� bianco di vitello</i> <i>White veal rag�</i>
Pennette all’arrabbiata ^{VG,1} 15 <i>Pomodoro e peperoncino</i> <i>Spicy tomato sauce</i>
Tagliatelle ^{V,1-3,7} 17 <i>Funghi di stagione</i> <i>Seasonal mushrooms</i>

SECONDI

Main courses

Pescato del giorno ⁴ 25 <i>Alla brace, insalatina di stagione</i> <i>Grilled catch of the day, seasonal salad</i>
Insalata di farro ^{V,1-7} 17 <i>Verdure di stagione, feta & olive</i> <i>Spelt, seasonal vegetables, feta & olives</i>
Pok� Giannino 1899 ⁴ 23 <i>Insalata e verdure croccanti, carboidrato a scelta, pollo o salmon</i> <i>Crisp salad, choice of carbs, chicken or salmon</i>

MENU FISSO · SET MENU

TASTE OF MILAN

30 

ANTIPASTO · STARTER

Mondeghili fritti, maionese allo zafferano ^{1-3,7} <i>Milanese meatballs, saffron mayonnaise</i>

PRINCIPALE · MAIN

Risotto alla milanese, ossobuco & gremolada ^{7-9,12} <i>Saffron risotto, veal ossobuco & gremolada</i>

INCLUSO · INCLUDED

Calice di vino o Milanese Spritz <i>Glass of wine or Milanese Spritz</i>
Dolce dalla carta +5� <i>Dessert from the � la carte +5�</i>

1 Glutine/Gluten · 2 Crostacei/Crustaceans · 3 Uova/Eggs · 4 Pesce/Fish · 5 Arachidi/Peanuts · 6 Soia/Soy · 7 Latte/Milk · 8 Frutta a guscio/Tree nuts · 9 Sedano/Celery · 10 Senape/Mustard · 11 Sesamo/Sesame · 12 Solfiti/Sulphites · 13 Lupini/Lupin · 14 Molluschi/Molluscs

Per allergeni e intolleranze rivolgetevi al personale · please ask our staff about allergens · s.m. secondo mercato · market price · 0 senza allergeni · allergen-free · V vegetariano · vegetarian · VG vegano · vegan · Prezzi in euro · prices in euros