



# ACCOMODATI

Oggi cuciniamo noi



## Benvenuti al Bistrot

Nella nostra cucina prendono vita le **ricette di casa Esselunga**, tramandate nel tempo con cura e passione.

Ricette che hanno il sapore di un **pranzo in famiglia**, che raccontano una storia fatta di cultura gastronomica, tradizione e autenticità.

I nostri Chef accolgono questo prezioso patrimonio e lo riportano nel presente con **metodo e dedizione**.

Ogni piatto nasce dallo studio attento della ricetta originaria, dalla **scelta scrupolosa degli ingredienti** e dalla **cura di ogni dettaglio**.

Una storia di cui custodiamo l'anima e di cui ogni giorno rinnoviamo il sapore.

## **i piatti della tradizione**

### **Mondeghili**

*“non chiamatele polpette!”*

*Bocconcini dorati nel burro, preparati con reale di vitello, pollo arrostito, prosciutto cotto, pane, uova e formaggio.*

*Icona della cucina milanese dal sapore inconfondibile.*

10

allergeni 1,3,7

### **Risotto alla milanese**

*“dal carattere deciso.”*

*Riso Carnaroli preparato con midollo e mantecato con burro e Grana Padano DOP, esaltato dal profumo intenso della spezia regina di Milano: lo zafferano in pistilli.*

12

allergeni 3,7,9

### **Costoletta di vitello con osso in panatura**

*“simbolo della città meneghina.”*

*Alta come il suo osso, con cuore tenero, succoso e delicatamente rosato, avvolta in una doppia panatura dorata, croccante e fritta nel burro chiarificato.*

*Servita con risotto alla milanese oppure con patate al forno.*

20

allergeni 1,3,7,9

### **Ossobuco con risotto**

*“rigorosamente senza pomodoro.”*

*Ossobuco di vitello, tenero e saporito, cotto a bassa temperatura nel brodo, su una base di risotto alla milanese.*

*A terminare il piatto l'immancabile gremolada che dona freschezza e intensità.*

20

allergeni 1,3,7,9

## MONDEGHILI

### Ingredienti polpettine:

- 450 gr. reale di vitello arrosto
- 250 gr. petto di pollo arrosto
- 150 gr. prosciutto cotto
- 100 gr. grana grattugiato
- 150 gr. besciamelle soda
- 120 gr. mollica di pane bagnata nel latte
- noce moscata
- pepe
- sale

### Ingredienti per la cottura:

- uovo
- pane grattugiato \* (impastante)
- burro
- salvia

### Procedimento:

Macinare il vitello, il pollo e il prosciutto non troppo fine.  
Mischiare con besciamelle, pane e grana. Aggiungere una grattata di noce moscata, pepe e sale.  
Fare delle polpettine rotonde schiacciate, passarle nell'uovo sbattuto e poi nel pane grattugiato.  
Friggere in abbondante burro e salvia.

*Pane e coperto 1,50*

## gli antipasti

### **Vitello tonnato alla nostra maniera**

magatello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, capperini, sedano croccante e demi glace

10

allergeni 3,4,9,12

### **Gazpacho e tartare di gambero**

pomodori, peperoni, cetrioli, pane in gazpacho accompagnato da tartare di gambero rosso e sfoglie di Spoletta della Ande croccante

10

allergeni 1,2,11,12

### **Millefoglie di verdure**

zucchine e melanzane grigliate, peperoni arrostiti con demi glace vegetale, olio al basilico, hummus di ceci e pomodorini confit

9

### **Insalata di mango alla thailandese**

un fresco mix di mango, fagiolini, pomodorini datterini e granella di pistacchi profumato al limone

9

allergeni 8

### **Tagliere salumi e formaggi con giardiniera di verdure**

Prosciutto di Parma DOP, lardo di Colonnata IGP, Prosciutto Cotto, Parmigiano Reggiano DOP, Asiago DOP fresco, Pecorino Toscano DOP accompagnati da giardiniera di verdure

13

allergeni 7,8,9,12

## **i primi**

### **Tagliatelle rustiche al ragù bianco**

tagliatelle fresche all'uovo con ragù bianco di vitello e salsiccia di maiale, mantecate con burro, salvia e rosmarino

10

allergeni 1,3,7,9

### **Risotto al profumo di mare**

riso Carnaroli, molluschi, scampi, mazzancolle, bisque di crostacei, limone e basilico fresco

13

allergeni 2,9,12,14

### **Gnocchi in salsa di piselli e menta**

gnocchi di patate con salsa ai piselli\* e menta, pomodorini gialli confit e chips di zucchine

10

allergeni 1

### **Paccheri al ragù di polpo**

pasta di Gragnano IGP con ragù rosso di polpo

12

allergeni 1,9,14

### **Spaghetti ai 3 pomodori**

con salsa di pomodoro e basilico, pomodorini confit e pomodorini datterini freschi

9

allergeni 1,9

## **i secondi**

### **Tartare servita classica**

tartare di razza piemontese accompagnata da capperini, paté di olive, prezzemolo, cipolline, cetriolini, alici del mar del Cantabrico e maionese alla senape

14

allergeni 3,4,10,12

### **Branzino all'acqua pazza**

filetti di branzino profumati al vino bianco e prezzemolo, cotti con pomodorini datterini e serviti con zucchine trifolate

15

allergeni 4,9

### **Cheesecake salata**

taralli pugliesi, ricotta vaccina, Grana Padano DOP, verdure crude e crumble di olive

12

allergeni 1,3,7,12

### **Tagliata di manzo**

cotta alla griglia, servita con burro alla maître d'hôtel e patate saltate

15

allergeni 7

## **i contorni**

**Insalata di pomodori, ravanelli e fagiolini**

5

**Patate saltate**

4

**Caponatina di verdure**

5

**Patatine fritte\***

4

## **le insalate**

**Caesar salad**

petto di pollo piastrato, cuori di lattuga romana, Grana Padano DOP, crostini di pane croccante all'aglio e dressing profumato all'aneto

10

allergeni 1,3,6,7,10,11,12

**Insalata alla mediterranea**

filetti di tonno, valeriana, patate baby con olio all'aglio e olive taggiasche

9

allergeni 4

**Insalata estiva**

tofu marinato, pesche grigliate, pomodorini datterini, peperoni, capperini, olive e consistenze di lamponi

9

allergeni 6,10

## **i dolci e la frutta**

### **Selezione di mignon Elisenda**

6 pezzi

5

allergeni 1,3,4,6,7,8

### **Selezione di torte e dessert Elisenda**

4,5

allergeni 1,3,6,7,8

### **Gelato della casa**

con lingue di gatto e frutta di stagione

5

allergeni 1,3,7

### **Maritozzo**

4,5

allergeni 1,3,7

### **Macedonia di frutta**

4

### **Frutti di bosco**

4,5

allergeni 7

## **le acque e le bibite**

### **Acqua potabile trattata**

75 cl

1,5

### **Acqua San Benedetto**

in bottiglia 65 cl

2

### **Bibite**

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Sprite

Fanta

Estathè al limone

Estathè alla pesca

Kinley tonica

3,5

### **Bibite Lurisia**

Chinotto

Limonata

Aranciata amara

Arancia rossa

3,9



Accompagna i tuoi piatti con un calice di vino  
dalla nostra selezione di etichette.

Dalle bollicine ai bianchi, dai rossi ai vini dolci e liquorosi,  
ogni proposta è pensata per valorizzare  
le ricette della nostra cucina.

Lasciati guidare dai nostri sommelier  
nella scelta dell'abbinamento ideale  
oppure consulta la carta dei vini in bottiglia  
scansionando il QR code.



## **i vini al calice**

### **gli spumanti**

#### **Trento DOC Blanc de Blancs Brut**

Ferrari

6

#### **Franciacorta DOCG Satèn**

Ferghettina

6,5

#### **Franciacorta DOCG Cuvée Imperiale Max Rosé Extra Dry**

Berlucchi

6

#### **Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry**

Cantina Produttori Valdobbiadene

5

### **i bianchi**

#### **Sanct Valentin Sauvignon Südtirol Alto Adige DOC**

St. Michael Eppan

6,5

#### **Langhe DOC Arneis Blangè**

Ceretto

6

#### **I Frati Lugana DOC**

Cà dei Frati

5

#### **Vermentino Tenuta Guado al Tasso Bolgheri DOC**

Marchesi Antinori

6

## i rossi

### **Dolcetto d'Alba DOC**

Cordero di Montezemolo

5

### **Valpantena Valpolicella Ripasso DOC**

Bertani

6

### **Sfursat Sforzato di Valtellina DOCG**

Nino Negri

6,5

### **Chianti classico DOCG**

Castellare di Castellina

5

## i dolci e liquorosi

### **Passito di Pantelleria DOC**

Cantine Pellegrino

4

## le birre

### alla spina

#### **Ichnusa non filtrata**

Lager non filtrata 5,0% vol.

piccola 4

media 5,5

#### **Vaitrà - Hibu Brewery**

APA Ambrata 5,6% vol.

piccola 4,5

media 6

#### **Trhibu - Hibu Brewery**

IPA 6,9% vol.

piccola 4,5

media 6

### in bottiglia

#### **Leffe Blonde 33cl**

4,5

#### **Hoegaarden Blanche 33cl**

4

#### **Guinness draught stout 33cl**

4,5

#### **Lagunitas Ipa 33cl**

4,5

**Corona Extra 33cl**

4

**Baladin Bianca 33cl**

4,5

**Baladin Ambrata 33cl**

4,5

**Brewdog Punk IPA 50cl**

5,5

**Brewdog Wingman Session IPA 50cl**

5,5

**Brewdog Hazy Jane New England IPA 50cl**

5,5

**Corona Cero 0.0% 33cl**

4

**Peroni Senza Glutine 33cl**

4

## **gli amari**

**Montenegro**

3,5

**Braulio**

3,5

**Braulio Riserva Speciale**

4,5

**Amaro del Capo**

3,5

**Jefferson Amaro Importante**

4,5

**Jägermeister**

3,5

**Fernet Branca**

3,5

**Cynar**

3,5

**Disaronno**

4

**Limoncello Pallini**

3,5

**Sambuca Molinari**

3,5

**Liquore alla liquirizia**

4

**Mirto Zedda Piras**

3,5

**Baileys**

3,5

### **i distillati**

#### **i brandy**

**Vecchia Romagna nera**

4

**Hennessy very special**

5

#### **le grappe**

**Grappe Nonino 43°**

3,5

**Poli grappa morbida**

4,5

**Distillerie Franciacorta barricata invecchiata 12 mesi**

4

**Diciotto Lune**

4,5

i rum

**Bacardi Oro**

4

**Diplomatico Reserva Exclusiva**

6

**Zacapa Centenario Solera**

6

i whisky e i bourbon

**Jack Daniel's Old No. 7**

4

**Talisker 10Y**

7

**Nikka from the Barrel**

7

**Laphroaig OAK Select**

7

**Lagavulin 8Y**

8

## **la caffetteria**

**Caffè miscela classica**

1,2

**Caffè 100% Arabica**

1,5

**Caffè con crema al pistacchio**

1,6

**Caffè decaffeinato**

1,3

**Caffè d'orzo bio**

piccolo 1,3

**Caffè ginseng**

piccolo 1,5

**Caffè corretto**

1,8

**Marocchino**

1,4

**Caffè freddo shakerato**

3

con Baileys 3,5

Scannerizza il QR code per le informazioni  
su ingredienti e allergeni, anche in tracce.



Per maggiori informazioni e per assistenza  
rivolgiti al nostro personale

**INGREDIENTI E ALLERGENI  
INFORMAZIONI INERENTI LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI  
SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE.**

(art. 44 Reg. UE n. 1169/2011; art. 19, comma 8, D. Lgs. n. 231/2017)

Si avvisa la gentile Clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrati in questo esercizio possono essere presenti ingredienti o loro prodotti derivati, anche in tracce, che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone:

1. Cereali contenenti glutine (frumento/grano, segale, orzo, avena, grano farro e grano khorasan Kamut o loro ceppi ibridati) - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte (incluso lattosio) - 8. frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi/noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland/macadamia) - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo - 12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg - 13. Lupino - 14. Molluschi.

Per ulteriori informazioni si prega di rivolgersi al nostro personale.

**I prodotti contrassegnati da \* possono essere di origine congelata.**

Si segnala inoltre che VINO, SPUMANTE e CHAMPAGNE, contengono **solfiti** e la BIRRA contiene **glutine da orzo o frumento**.