



CLASSICO

# TRATTORIA

*Via Marcona 6  
Milano*

*Via Tocqueville 9  
Milano*



# CLASSICO

*Trattoria & Cocktail*

**Classico** è il legame profondo che abbiamo con il **territorio** e le **materie prime italiane** proposte attraverso una cucina capace di valorizzare i sapori e le sfumature di ogni singolo ingrediente.

**Classico** è la nostra visione contemporanea della **trattoria italiana**, luogo conviviale dove ritrovarsi di fronte a un buon piatto e sentirsi coccolati come a casa.

**Classico** è l'impronta mediterranea dello **Chef Massimiliano Ciocchetti**, che unisce la tradizione della buona tavola all'estetica ricercata nel piatto, esaltando ogni ricetta dal punto di vista del gusto e della presentazione.

*Perché anche l'occhio vuole la sua parte.*

CLASSICO

*Trattoria & Cocktail*

## LE INSALATE dal lunedì al venerdì, 12 - 19

### POKÈ DI TONNETTO ROSSO MARINATO

avocado, edamame, ceci, mandorle, riso venere, riso thai e teriyaki dressing

*15 euro*

### BOWL DI SALMONE NORVEGESE

avocado, edamame, ceci, mandorle, riso venere, riso thai e teriyaki dressing

*14 euro*

### INSALATA INVERNALE

radicchio, finocchi, arancia, stracciatella, uve passa e olive taggiasche

*12 euro*

### CAESAR DI POLLETTO NOSTRANO

bacon, uovo sodo bio, grana, crostini, lattuga romana e la sua salsa

*12 euro*

*\*\*il pokè, la bowl e l'insalata invernale sono senza glutine*

*\*\*\*il pokè e la bowl sono senza foglie d'insalata*

## BUSINESS LUNCH dal lunedì al venerdì, 12 - 19

### SALMONE NORVEGESE

alla "plancia", primizie di stagione croccanti e riso venere

*16 euro*

### TAGLIATA DI MANZO VARZESE

presidio "Slow Food", grana, noci, rucola, datterini e senape di Dijon

*16 euro*

### FISH AND CHIPS

filetto di merluzzo pescato, pane panko croccante, chips homemade e dressing

*15 euro*

### WOK DI POLLO BIO o SALMONE

saltato con julienne di verdure marinate alla soia e riso thai

*14 euro - 15 euro*

*\*\*il wok può essere preparato in versione vegetariana con ceci ed edamame*

*\*\*\*il salmone, la tagliata e il wok sono senza glutine*



## PRENOTA LA TUA CENA SU MISURA:

E' possibile prenotare diversi tipi di taglio e manzo:

Wagyu, Kobe, Angus, Chianina, ecc...

E diversi esemplari di pescato su misura:

branzino, sogliole, tonno, ricciola, cefalo, ecc...

Le carni e i pesci possono essere ordinati della dimensione adeguata al numero di partecipanti della tua cena privata.

Il personale di sala e cucina si occuperà di preparare per voi, in base ai vostri gusti, la cottura e lo sporzionamento in bella vista.

*\*\*per ulteriori informazioni chiedi a noi*

## MENÙ DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA

5 portate  
*60 euro*

7 portate  
*80 euro*

Al menu degustazione è possibile abbinare:

Percorso di tre calici di vino *15 euro*

Percorso di cinque calici di vino *25 euro*

*Il menu si intende per l'intero tavolo, il percorso di degustazione verrà pensato dallo chef in base alle vostre preferenze di gusto, intolleranze e allergie alimentari*

*I prodotti contrassegnati con \* possono essere surgelati o abbattuti all'origine in mancanza di reperibilità e secondo le indicazioni fornite dal regolamento CE n.583/2004  
Tutte le pietanze possono contenere allergeni*

*Pane a lievitazione naturale, coperto e servizio a pranzo 2,5 euro*

*Pane a lievitazione naturale, coperto e servizio sabato, domenica e cena 3,5 euro*



## MENU' DEGUSTAZIONE

### “CHAMPAGNE PER BRINDARE AD UN INCONTRO”

#### Amuse Bouche

Tartare di Cernia del Mediterraneo  
gazpacho di arance rosse, lamponi e “Gin Mare”

Risotto Baldo Riserva “Az. Agr. Testa”  
aragostella, bottarga di “Cabras” e bisque saporita

#### Pesce del Giorno

in base alla pesca giornaliera e contorno in base all'umore dello chef

#### Tarta tatin alle mele

sable al rosmarino, caramello salato e quenelle alla vaniglia

Al menu degustazione è abbinato un percorso di quattro calici di champagne:

Cuvée Réserve Brut - Champagne Bouché

Blanc de Blancs Brut - Champagne F. Torchet

Cuvée Origine Brut - Champagne Péhu-Guiardel

Blanc de Blanc Millesimé Extra-Brut - Champagne Charlot Tanneux

*100 euro*

*\*\*Il menu si intende per l'intero tavolo*

## MENU' DEGUSTAZIONE "IERI, OGGI E DOMANI"

Mondeghili di Bollito "del Giorno Prima"  
crema di Zafferano, coulis di lamponi, mostarda al miele e spuma di parmigiano

Risotto Baldo Riserva "Az. Agr. Testa" alla Milanese  
pistilli, jus, liquirizia bianca, midollo arrostito, diciotto minuti di cottura

Costoletta di Vitello  
400g non battuta, millefoglie di patata e le tre salse: maio, senape, pecorino

Tiramisù espresso "Diversamente Classico"

*55 euro*

Al menu degustazione è possibile abbinare:

Percorso di tre calici di vino *15 euro*

Percorso di cinque calici di vino *25 euro*

*\*\*Il menu si intende per l'intero tavolo*

## DALLA TRADIZIONE MENECHINA

### Costoletta di Vitello

400g non battuta, patate e le sue tre salse: maio, senape al miele e pecorino

*28 euro*

Risotto Baldo Riserva "Az. Agr. Testa" alla Milanese  
pistilli, jus, liquirizia bianca, midollo arrostito, diciotto minuti di cottura

*20 euro*

### Vitello cbt in Punto Rosa al Cuore

spuma sifonata di tonno fresco, fior di capperi, tuorlo marinato e il suo fondo

*16 euro*

"Riso giallo" Carnaroli Riserva al Salto  
ragù della tradizione, fonduta di taleggio e ristretto di vitello

*15 euro*

### Mondeghili di Bollito "del Giorno Prima"

crema di Zafferano, coulis di lamponi, mostarda di Dijon e spuma di parmigiano

*15 euro*

*\*\*il riso al salto, il risotto e il vitello sono senza glutine*

*\*\*\*il risotto e il riso giallo possono essere preparati in versione vegetariana*

## PER COMINCIARE

Tartare di Cernia del Mediterraneo  
gazpacho di arance rosse, lamponi e "Gin Mare"

*18 euro*

Selezione di Salumi e Formaggi in Diverse Stagionature  
a presidio "Slow Food", accompagnati da confetture, frutta e miele

*20 euro*

Battuto di Manzo Razza Varzese Presidio "Slow Food"  
su "oss bus" alla brace, nocciole del Piemonte e sugo d'arrosto

*18 euro*

Carciofo alla Giudia  
su crema di pecorino buccia nera, pepe di Sichuan e gres di limone

*15 euro*

Uovo cotto a Bassa Temperatura 62°  
crema di crema di topinambur al rosmarino, pan brioche, burro e tartufo bianco

*12 euro*

*\*\*la cernia, la selezione, il battuto, il carciofo e l'uovo sono senza glutine*

*\*\*\*l'uovo e il carciofo sono vegetariani*

## LE PASTE



Spaghettoni al Bronzo "Barilla"

ajo e ojo, peperoncino, aragostella, bottarga di "Cabras" e bisque saporita

*20 euro*



Fusilloni al Bronzo "Barilla"

battuto di tonno rosso, zabaione salato, franciacorta e gel di lime

*18 euro*

Raviolone Tirato a Mano di Grano Saraceno  
con farcia di patate e verza, fonduta di casera DOP e ristretto d'aglio nero

*17 euro*

Tajarin 30 tuorli

ragù bianco d'anatra, battuto di verdure, il suo fondo, zest d'arancia e campari

*16 euro*

Zuppa di Cipolle di Brunate

in crosta di pane con groviera, brodo di polletto ruspante e lugana

*15 euro*

*\*\*il raviolone è vegetariano*

*\*\*\* il fusillone può essere preparata in versione vegetariana*

## LA CARNE, IL PESCE E...

### Brodetto di Pesce

pescato del giorno, crostacei, il loro fondo, pistilli e crostoni di pane

*20 euro*

### Entraña di Angus Argentino alle Braci

indivia, puntarelle, pannocchia e cipollotto caramellato al lampone

*25 euro*

### Tataki di Tonno Rosso del Mediterraneo

julienne verdure croccanti in agrodolce e le sue salse

*25 euro*

### Guancia di Manzo "Presidio Slow food" Brasata

ai quattro rossi, purè di patate, jus e cime di rape a.o.p.

*18 euro*

### Baccalà Mantecato in tre Variazioni

classico con polenta, alla veneziana, tartufo e nocciole

*18 euro*

*\*\* l'entraña, il tonno, il brasato e il baccalà sono senza glutine*

*\*\*\* è possibile ordinare anche il pescato del giorno "alla plancia"*

## I CONTORNI

Soffice di Patate con Tartufo

*8 euro*

Insalata di carciofi, limone e grana

*11 euro*

Cime di rapa ripassate

*6 euro*

Puntarelle, acciughe del Cantabrico e cinque pepi

*11 euro*

Cre moso di Topinambur

*7 euro*

Patate al forno

*6 euro*

Pannocchia

*7 euro*

*\*\*tutti i contorni sono senza glutine*

*\*\*\*tutti i contorni sono vegetariani*





## PER FINIRE

Tarta tatin alle mele, sable al rosmarino, caramello salato e quenelle alla vaniglia

*12 euro*

Sfera "La Sorpresa dello Chef Massimiliano Ciocchetti"

*10 euro*

Monte bianco, marroni, meringa, panna, ristretto al rum e fondente

*8 euro*

Caprese, cioccolato "Valrhona", mandorle e crema all'arancia

*8 euro*

Tiramisù espresso "Diversamente Classico"

*8 euro*

*\*\*la caprese, il monte bianco e la sfera sono senza glutine*

*\*\*\*tutti i dolci sono vegetariani*





