

CARUSO nuovo

BISTROT

ANTIPASTI

APPETIZERS

Polpetta casa Esposito

Meatballs Home "Esposito"

25€

La Parmigiana di melanzane

Eggplant parmigiana

26€



La nostra interpretazione di Caesar Salad

Our interpretation of Ceaser salad

28€

Tartare di fassona con anguria in textura,
bouquet di verdure e maionese a lime

*Fassona beef tartare, watermelon texture, vegetables and
lime mayonnaise*

28€



Polpo alla griglia con fagiolini e patate

Grilled octopus, beans and potatoes

30€



PRIMI

FIRST COURSES

Spaghetti al pomodoro del Vesuvio selezione Gennaro Esposito

*Spaghetti with tomatoes from vesuvio house
hunting by Gennaro Esposito*

27€



Risotto allo zafferano

Milanese risotto

29€



Raviolo caprese

Caprese ravioli

28€

Linguina alla Nerano

*Nerano linguine with courgettes and provolone
del monaco cheese*

28€



Chicchetta di patate con pesto mediterraneo, alici e limone

*Chicchetta pasta with mediterranean
pesto, anchovies and lemon*

30€

SECONDI

MAIN COURSES

Cotoletta alla milanese

Veal chop milanese

45€



Sogliola come una mugnaia

Sole meuniere

38€

Calamaro alla griglia con zucchine alla scapece

Grilled squid with "Scapece" courgettes

36€



Galletto in cbt glassato nella sua marinatura con caponatina di stagione

Glazed cockerel with caponata of vegetables

34€



BIBITE

SOFT DRINKS

Acqua Minerale Valverde 50 cl

Mineral water Valverde 50 cl
5€

Acqua Minerale Valverde 75 cl

Mineral water Valverde 75 cl
6€

Bibite | Succo di frutta

Soft Drink | Fruit juice
7€

Spremuta di frutta fresca

Fresh squeezed juice
10€

BIRRE

BEERS

Nastro Azzurro | Menabrea

Lager beer
12€

1863 La Magica Bionda

Hordeum Lager Beer
15€

CAFFETTERIA

CAFFÈ

Espresso Noble Volcano 1895 6€	Decaffeinato Espresso, decaffeinated 6€	Caffè d'orzo Caffè americano American coffee, barley coffee, cappuccino 6€	Cappuccino Cioccolata calda 6€
---	--	---	--

Coperto Cover charge

5€

Azioni per proteggere l'aria e l'acqua, la vita selvaggia e la fauna, sono in realtà piani per proteggere l'uomo. Lo Chef Francesco Potenza e il suo team utilizzano prodotti selezionati con estrema cura da piccoli produttori locali. Materie prime eccellenti, naturali e genuine, paste ripiene rigorosamente fatte a mano e verdure scrupolosamente selezionati dai mercati centrali di Milano.

Actions to protect air and water, wildlife, and the wilderness are in fact plans to protect humanity. Chef Francesco Potenza and his team use products carefully selected from small local producers. Excellent, natural, and genuine raw materials, strictly handmade stuffed pastas, and vegetables meticulously selected from the central markets of Milan.

ORARI | OPENING HOURS

TUTTI I GIORNI DALLE 19.00 ALLE 22.00 | EVERYDAY FROM 7 PM TO 10 PM

TUTTI I GIORNI DALLE 12.30 ALLE 15.00 | EVERYDAY FROM 12.30 AM TO 3 PM

 Vegetarian |  Piatto Milanese |  Vegano |  Senza glutine |  Surgelato | Frozen

I nostri piatti possono essere leggermente modificati per rispondere alle esigenze alimentari dei nostri graditi clienti.
Our dishes can be slightly modified to meet the dietary needs of our customers

Per qualsiasi allergia o dieta specifica, è a sua completa disposizione il registro degli allergeni (Regolamento UE 1169/2011)
For any food allergies or specific dietary requirements, at your disposal our allergenic register (European Regulation No 1169 / 2011)

Le materie prime da noi utilizzate, e da noi lavorate, vengono sottoposte ad abbattimento di temperatura -20°C.
*Prodotto surgelato.

Our products are subjected to rapid reduction in temperature at -20°C. *Frozen product.