

Motta

MILANO 1928

MENU AUTUNNO/INVERNO 2018/19
AUTUMN/WINTER MENU 2018/19

MENU DELLA TRADIZIONE MILANESE

TRADITIONAL MILANESE MENU

I Mondeghili* cunt la tsukka

Mondeghili* serviti con crema di zucca al rosmarino
Traditional Milanese meatballs "Mondeghili*" with pumpkin cream flavoured with rosemary

10.00 €

Ul risott giald alla milanese cunt ul zafran

Risotto alla milanese con pistilli di zafferano
Risotto "alla Milanese" with saffron threads

16.00 €

L'oss buss de vitel cunt ul risot giald alla milanese

Ossobuco di vitello in gremolada con risotto alla milanese
Veal shank in gremolada sauce with risotto "alla Milanese"

26.00 €

La cutulèta alla milanese "orègia de elefant" cunt i patati al furnu

Cotoletta alla milanese "orecchia di elefante" con patate al forno
Veal cutlet "alla Milanese" with baked potatoes

26.00 €

Motta Milano 1928*

L'omaggio alla tradizione milanese, un'inedita chantilly allo zafferano
con cuore morbido di "riz au lait", in un abbraccio di lucido cioccolato bianco

A tribute to the Milanese tradition! A fabulous saffron chantilly, soft "ris au lait"
and a glamorous shiny white chocolate glaze

8.00 €

Lo sapevi che...

la **CUCINA MILANESE** è allo stesso tempo fortemente caratterizzata dagli elementi del territorio ed influenzata sia dalle tradizioni culinarie dei numerosi dominatori che si sono succeduti nel tempo a Milano, sia dal suo storico ruolo di centro di scambio.

Dalla risicoltura praticata nella bassa milanese deriva l'ampia diffusione dei risotti, mentre dall'allevamento di bovini e suini i tipici piatti di carne e salume: il rigido clima invernale unito alla disponibilità di legna da ardere sono invece alla base di piatti a cottura prolungata come zuppe, bolliti o brasati. Nella nostra selezione potrete degustare alcuni dei piatti più rappresentativi della cucina milanese.

Buon appetito

Do you know that...

MILANESE CUISINE is strongly characterized by local ingredients but at the same influenced by both the culinary traditions of the various ruling powers Milan has seen over the centuries and by its historic role as a centre of commerce. Rice growing in the plains around Milan has made risottos widely popular, while cattle rearing - cows and pigs - provides the basis of local meat dishes and cured meats. Cold winters and abundant firewood, on the other hand, explain the taste for slow cooking dishes such as soups and boiled or braised meat. Our selection enables you to try some of the most representative dishes in the Milanese tradition.

Enjoy your meal

NON SAI QUALE VINO SCEGLIERE?

Il nostro Staff ti aiuterà nella scelta del giusto vino da abbinare ai piatti scelti!

DON'T KNOW WHAT WINE TO CHOOSE?

Our Staff will gladly help you choose the right wine to pair with your chosen dishes.

Coperto e tasse inclusi Service & taxes included

* Alimento surgelato o congelato. Deep-frozen or frozen.

SEI ALLERGICO? Chiedi l'Elenco Allergeni al personale.

ARE YOU ALLERGIC? Ask our staff for the List of Allergens.

ANTIPASTI STARTERS

Prosciutto crudo di Marco d'Oggiono
con mozzarella di bufala campana DOP e pinsa*

Marco d'Oggiono cured ham with buffalo mozzarella and panpizza*

14.00 €

Burrata con pomodorini, pesto di basilico e pinsa*

Burrata with cherry tomatoes, basil pesto and panpizza*

12.00 €

Carpaccio celtico di Marco d'Oggiono con rucola,
pomodorini e frutti del capperò

Cured beef carpaccio with cherry tomatoes and capers

14.00 €

Tentacoli di polpo su crema di ceci

Octopus on cream of chickpeas

16.00 €

Cestino di polenta con millefoglie di porcini saltati*
con mousse di Grana Padano

Polenta basket with sautéed porcini mushrooms* and Grana Padano mousse

12.00 €

Insalata vegana

(misticanza, zucchine, carote, pomodori secchi, crostini, tofu, semi di papavero, mix di noccole e noci)

Vegan salad (mixed leaves, courgettes, carrots, dried tomatoes,
croutons, tofu, poppy seed, hazelnut/walnut mix)

14.00 €

Prosciutto crudo di Marco d'Oggiono con caprino, spinacino, noci e pane ai fichi

Marco d'Oggiono cured ham with goat cheese, leaf spinach, walnuts and fig bread

14.00 €

NON SAI QUALE VINO SCEGLIERE?

Il nostro Staff ti aiuterà nella scelta del giusto vino da abbinare ai piatti scelti!

DON'T KNOW WHAT WINE TO CHOOSE?

Our Staff will gladly help you choose the right wine to pair with your chosen dishes.

Coperto e tasse inclusi Service & taxes included

* Alimento surgelato o congelato. Deep-frozen or frozen.

SEI ALLERGICO? Chiedi l'Elenco Allergeni al personale.

ARE YOU ALLERGIC? Ask our staff for the List of Allergens.

PRIMI FIRST COURSES

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti carbonara

14.00 €

Lasagne* alla Bolognese

Lasagne* Bolognese

14.00 €

Pappardelle* rustiche all'uovo con ragù di Chianina e pomodoro

Pappardelle* (egg pasta) with chianina beef ragout and tomato

16.00 €

Risotto con Castelmagno DOP, Franciacorta DOCG e granella di nocciola

Risotto with PDO Castelmagno, DOCG Franciacorta and chopped hazelnuts

16.00 €

Vellutata di zucca con porcini* saltati e salvia frita

Cream of pumpkin soup with sautéed porcini mushrooms* and fried sage

14.00 €

Casarecce della casa saltate ai porcini*

Casarecce pasta sautéed with porcini mushrooms*

16.00 €

Raviolotti al baccalà* con pomodorini confit e crema di ceci

Salt cod* raviolotti with confit cherry tomatoes and cream of chickpeas

18.00 €

NON SAI QUALE VINO SCEGLIERE?

Il nostro Staff ti aiuterà nella scelta del giusto vino da abbinare ai piatti scelti!

DON'T KNOW WHAT WINE TO CHOOSE?

Our Staff will gladly help you choose the right wine to pair with your chosen dishes.

Coperto e tasse inclusi Service & taxes included

* Alimento surgelato o congelato. Deep-frozen or frozen.

SEI ALLERGICO? Chiedi l'Elenco Allergeni al personale.

ARE YOU ALLERGIC? Ask our staff for the List of Allergens.

SECONDI MAIN COURSES

Galletto ruspante al forno con patate al forno

Grilled free-range chicken with baked potatoes

20.00 €

Fritto di calamari* e gamberi* con carote e zucchine pastellate

Fried squid* and shrimps* with crispy carrots and courgettes

22.00 €

Doppio filetto di branzino con spinaci, pomodorini confit e patate schiacciate

Double fillet of seabass with spinach, confit cherry tomatoes and mashed potatoes

22.00 €

Filetto di fassona Piemontese su crostone di polenta, crema di zucca e porcini* saltati

Fillet of fassona Piemontese beef
on toasted polenta with cream of pumpkin and sautéed porcini mushrooms*

24.00 €

PANE CON LIEVITO MADRE

PRODOTTO TUTTI I GIORNI NEL NOSTRO FORNO.

Ve lo offriamo noi per gustarne il sapore e la leggerezza insieme ai piatti proposti nel menu.

THE SOURDOUGH BREAD IS BAKED EVERYDAY IN OUR OWN OVEN.

We offer it so you can enjoy its flavour and lightness with the dishes on our menu.

NON SAI QUALE VINO SCEGLIERE?

Il nostro Staff ti aiuterà nella scelta del giusto vino da abbinare ai piatti scelti!

DON'T KNOW WHAT WINE TO CHOOSE?

Our Staff will gladly help you choose the right wine to pair with your chosen dishes.

Coperto e tasse inclusi Service & taxes included

* Alimento surgelato o congelato. Deep-frozen or frozen.

SEI ALLERGICO? Chiedi l'Elenco Allergeni al personale.

ARE YOU ALLERGIC? Ask our staff for the List of Allergens.

GOURMET BURGER

**Hamburger di Fassona
con carpaccio celtico e caprino, servito con chips di patate**

Fassona beef burger with cured beef carpaccio and fresh goat cheese,
served with chips

20.00 €

**Cheeseburger di Fassona con Bitto DOP,
pomodoro e pancetta croccante, servito con chips di patate**

Fassona beef cheeseburger with PDO Bitto, tomato and crispy bacon,
served with chips

20.00 €

CONTORNI SIDE DISHES

Tutti i nostri piatti possono essere accompagnati da un contorno a scelta.
Chiedi allo staff quale meglio si accompagna al tuo piatto principale.

All our dishes may be accompanied by a side dish of your choice.
Ask the Staff which side dish goes best with your main course.

8.00 €

NON SAI QUALE VINO SCEGLIERE?

Il nostro Staff ti aiuterà nella scelta del giusto vino da abbinare ai piatti scelti!

DON'T KNOW WHAT WINE TO CHOOSE?

Our Staff will gladly help you choose the right wine to pair with your chosen dishes.

Coperto e tasse inclusi Service & taxes included

* Alimento surgelato o congelato. Deep-frozen or frozen.

SEI ALLERGICO? Chiedi l'Elenco Allergeni al personale.

ARE YOU ALLERGIC? Ask our staff for the List of Allergens.

INSALATE SALADS

**Insalatona mediterranea:
tonno, pomodorini, mozzarella di bufala DOP
e frutti del capperone con pesto di basilico**

Mediterranean salad:
tuna, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, caper berries, basil pesto

16.00 €

**Insalatona Cesare a Milano:
cotolettine alla milanese, insalata mista, scaglie di grana,
crostini di pane, pomodorini semi secchi, salsa Caesar**

Caesar in Milan salad:
mini veal cutlets "alla Milanese", mixed salad, Parmesan shavings, bread croutons,
semi dried cherry tomatoes, Caesar sauce

18.00 €

**Insalatona di Pollo:
petto di pollo alla griglia, misticanza, pomodorini freschi, miele e anacardi**

Chicken salad:
grilled chicken breast, mixed leaf salad, fresh cherry tomatoes, honey, cashew nuts

16.00 €

**Insalata di misticanza, zucchine, carote, tofu, pomodori semiseccchi
e mix di nocciole, noci e mandorle**

Crudités salad:
courgettes, carrots, tofu, semi-dried tomatoes and a hazelnut, walnut and almond mix

15.00 €

NON SAI QUALE VINO SCEGLIERE?

Il nostro Staff ti aiuterà nella scelta del giusto vino da abbinare ai piatti scelti!

DON'T KNOW WHAT WINE TO CHOOSE?

Our Staff will gladly help you choose the right wine to pair with your chosen dishes.

Coperto e tasse inclusi Service & taxes included

* Alimento surgelato o congelato. *Deep-frozen or frozen.*

SEI ALLERGICO? Chiedi l'Elenco Allergeni al personale.

ARE YOU ALLERGIC? Ask our staff for the List of Allergens.

PIZZA**

Pizza Margherita

Pizza Margherita (mozzarella, tomato sauce)

11.00 €

Pizza Napoli

Pizza Napoli (mozzarella, tomato sauce and anchovies)

12.00 €

Pizza con prosciutto cotto di Praga, pesto di basilico e scaglie di Parmigiano Reggiano

Prague ham pizza (mozzarella, tomato sauce, Prague ham, basil pesto and Parmigiano Reggiano cheese)

14.00 €

Pizza con prosciutto crudo, stracciatella e rucola

Cured ham pizza (tomato sauce, cured ham, stracciatella cheese and rocket salad)

16.00 €

Pizza quattro stagioni con prosciutto cotto, funghi, crema di olive nere e carciofi

Four Seasons pizza (mozzarella, tomato sauce, cooked ham, mushrooms, black olive paste and artichokes)

14.00 €

Pizza con mozzarella di bufala campana stracciata, olive taggiasche e pomodorini confit

Buffalo mozzarella pizza (tomato sauce, buffalo mozzarella, Taggiasca olives and tomato confit)

16.00 €

Pizza Milano Motta 1928 con salsa con Bitto DOP e zafferano, salame Milano, pere caramellate, noci e spinacino

Milano Motta 1928 pizza (mozzarella, cream of PDO Bitto cheese and saffron, Milano salami, caramelized pears, walnuts and spinach)

17.00 €

** Per garantire la massima qualità, la nostra base pizza è stata prodotta artigianalmente e surgelata all'origine.
To guarantee the highest quality, our pizza base is handmade and frozen at source.

NON SAI QUALE VINO SCEGLIERE?

Il nostro Staff ti aiuterà nella scelta del giusto vino da abbinare ai piatti scelti!

DON'T KNOW WHAT WINE TO CHOOSE?

Our Staff will gladly help you choose the right wine to pair with your chosen dishes.

Coperto e tasse inclusi Service & taxes included

* Alimento surgelato o congelato. Deep-frozen or frozen.

SEI ALLERGICO? Chiedi l'Elenco Allergeni al personale.

ARE YOU ALLERGIC? Ask our staff for the List of Allergens.

DOLCI DESSERTS

Torta del giorno

Cake of the day

8.00 €

Panna cotta con coulis di lamponi

Panna cotta with raspberry coulis

8.00 €

Cheesecake rivisitata alle fragole

Strawberry cheesecake

8.00 €

Tiramisù*

Tiramisù*

8.00 €

Macedonia

Fruit salad

8.00 €

“Coppa di gelato da comporre”

Ice cream (cup to be made up)

12.00 €

Galleria*

Delizioso troncetto al cioccolato, con soffice caramello e gelèe ai frutti rossi, golosa glassa alle nocciole

Delicious chocolate cake with soft caramel red fruit gelèe and a decoration of hazelnuts

8.00 €

Duomo*

Cheesecake rivista alla crème fraîche con base croccante alle mandorle e gelèe di frutta

Restyled crème fraîche cheesecake, with a crunchy base of almonds and fruit gelèe

8.00 €

Crostata frangipane & albicocca*

Pasta frolla con Burro Normandia AOP e mandorle, farcita con confettura di albicocca

Shortcrust pastry with almonds and pure Normandy butter, frangipane cream and apricot jam

6.00 €

Crema di ricotta con coulis di lamponi*, frutti di bosco, crumble e pan di spagna*

Ricotta cream with a coulis of raspberries* and forest fruits, crumble and sponge*

10.00 €

NON SAI QUALE VINO SCEGLIERE?

Il nostro Staff ti aiuterà nella scelta del giusto vino da abbinare ai piatti scelti!

DON'T KNOW WHAT WINE TO CHOOSE?

Our Staff will gladly help you choose the right wine to pair with your chosen dishes.

Coperto e tasse inclusi Service & taxes included

* Alimento surgelato o congelato. Deep-frozen or frozen.

SEI ALLERGICO? Chiedi l'Elenco Allergeni al personale.

ARE YOU ALLERGIC? Ask our staff for the List of Allergens.