

Motta

MILANO 1928

MENU INVERNO
WINTER MENU

ANTIPASTI STARTERS

Cheesecake salata al salmone affumicato e mousse di caprino su crumble di taralli,
con riduzione di arance, sesamo nero e timo

Smoked salmon and caprino mousse on taralli crumble, with orange sauce, black sesame and thyme

18.00 €

Melanzane alla parmigiana
melanzane, pomodoro, mozzarella, basilico e Parmigiano Reggiano DOP

Eggplant parmesan with tomatoes, mozzarella, basil and PDO Parmigiano Reggiano cheese

15.00 €

Prosciutto di Parma DOP
con mozzarella di bufala campana DOP e pinsa

PDO Parma ham with PDO buffalo mozzarella and panpizza

16.00 €

Tartare di bovino adulto con capperi
e battuto di pomodori secchi, olive leccine e acciughe

Raw beef tartare dressed with capers, olives and anchovies

18.00 €

Tentacolo di polpo con pomodorini e timo su vellutata di finocchi

Octopus with cherry tomatoes and thyme on fennel cream

18.00 €

Sautè di cozze e vongole con pomodorini e pane tostato

Sautè of mussels and clams with cherry tomatoes and toasted bread

20.00 €

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 / Cover Charge 5.00 €

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in ultima pagina.
Per informazioni sugli **allergeni** contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.
More information about the characteristics of the products on the last page.
Food products may contain **allergens**. Ask the allergen tables to our staff.

PRIMI FIRST COURSES

Minestrone di verdure

Vegetable soup

16.00 €

Lasagne al ragù

Lasagne with beef ragù

17.00 €

Pasta fatta in casa e trafilata al bronzo con funghi porcini trifolati

Homemade Pasta with porcini mushrooms

19.00 €

Spaghetti fatti in casa e trafilati al bronzo alla carbonara

Homemade Spaghetti with eggs, pecorino cheese, bacon and black pepper

19.00 €

Risotto allo zafferano

Rice with saffron

TRADITIONAL MILANESE DISH

19.00 €

Ravioli gamberi e capasanta con pomodorini, gamberi e pesto

Ravioli pasta with prawns and scallops, cherry tomatoes, prawns and pesto sauce

19.00 €

Spaghetti fatti in casa e trafilati al bronzo allo scoglio con pomodorini e frutti di mare

Homemade spaghetti with cherry tomatoes and seafood

25.00 €

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 / Cover Charge 5.00 €

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in ultima pagina.
Per informazioni sugli **allergeni** contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.
More information about the characteristics of the products on the last page.
Food products may contain **allergens**. Ask the allergen tables to our staff.

SECONDI MAIN COURSES

Galletto ruspante con patate

Grilled free-range chicken with potatoes

24.00 €

Filetto alla griglia su purè di patate e porcini

Grilled fillet beef with mashed potatoes and porcini mushrooms

30.00 €

Ossobuco con risotto allo zafferano

Veal shank with saffron risotto

TRADITIONAL MILANESE DISH

30.00 €

Costoletta di vitello alla milanese con patate

Milanese veal cutlet with potatoes

TRADITIONAL MILANESE DISH

35.00 €

Salmone norvegese grigliato con verdure grigliate

Grilled Norwegian salmon with grilled vegetables

26.00 €

Fritto di calamari e gamberi con verdure

Fried squid and shrimps with vegetables

28.00 €

Branzino panato al forno su purè di patate, pomodorini e spinaci

Breaded seabass on mashed potatoes, cherry tomatoes and spinach

28.00 €

Costata con patate

Rib steak with potatoes

33.00 €

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 / Cover Charge 5.00 €

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in ultima pagina.
Per informazioni sugli **allergeni** contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.
More information about the characteristics of the products on the last page.
Food products may contain **allergens**. Ask the allergen tables to our staff.

INSALATE SALADS

BURRATA

Burrata con pomodorini, pesto di basilico, rucola e pinsa

Burrata with cherry tomatoes, basil pesto, rocket salad and panpizza

17.00 €

INSALATA MILANESE

Insalata mista, rucola, pomodorini, crostini di pane, cotolettine di pollo,
salsa caesar e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

Mixed salad, rocket salad, cherry tomatoes, bread croutons, chicken breadcrumb,
caesar sauce and PDO Parmigiano Reggiano flakes

20.00 €

INSALATA CON SALMONE

Salmone, finocchi, pomodorini, cipolle rosse, olive leccino,
rucola e riduzione di arance

Salmon, fennel, cherry tomatoes, red onions, Leccino olives, rocket salad and orange sauce

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 / Cover Charge 5.00 €

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in ultima pagina.
Per informazioni sugli *allergeni* contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.
More information about the characteristics of the products on the last page.
Food products may contain *allergens*. Ask the allergen tables to our staff.

GOURMET BURGER

HAMBURGER PIEMONTESE

Hamburger di fassona piemontese con Parmigiano Reggiano DOP,
insalata, pomodoro e salsa alle erbe,
servito con patate fritte

Piemontese fassona beef burger, PDO Parmigiano Reggiano cheese,
salad, tomatoes and herbal sauce, served with french fries

20.00 €

HAMBURGER ITALIANO

Hamburger di fassona piemontese, prosciutto crudo, cipolle rosse caramellate,
mozzarella di bufala campana DOP, salsa BBQ, spinacino, maionese,
servito con patate fritte

Piemontese fassona beef burger, cured ham, caramelized red onions,
PDO buffalo mozzarella, BBQ sauce, spinacino, mayonnaise, served with french fries

20.00 €

HAMBURGER VEGETARIANO

Burger di quinoa e semi di lino con insalata,
pomodoro e salsa alle erbe, servito con patate fritte

Quinoa and flax seed burger, salad, tomatoes and herbal sauce, served with french fries

18.00 €

FARCITURE EXTRA EXTRA FILLINGS

Pollo / funghi porcini / mozzarella / prosciutto di Parma DOP / gamberi

Chicken / porcini mushrooms / mozzarella / PDO Parma ham / shrimps

5.00 €

Pane congelato o surgelato all'origine. Our bread is 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 / Cover Charge 5.00 €

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in ultima pagina.
Per informazioni sugli allergeni contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.
More information about the characteristics of the products on the last page.
Food products may contain allergens. Ask the allergen tables to our staff.

PIZZA

PIZZA MARGHERITA - Pizza with tomato sauce and mozzarella
13.00 €

PIZZA QUATTRO STAGIONI - con pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
champignon, olive leccine e carciofi
Pizza with tomato sauce, mozzarella, ham, champignon mushrooms, black olives and artichokes
16.00 €

PIZZA DIAVOLA - con pomodoro, mozzarella, salame piccante e olive leccine
Pizza with tomato sauce, mozzarella, spicy salami and black olives
16.00 €

PIZZA BUFALA - con pomodoro, pomodorini, olive leccine,
mozzarella di bufala campana DOP, pesto e basilico
Pizza with PDO buffalo mozzarella, tomatoes, cherry tomatoes, olives, pesto sauce and basil
16.00 €

PIZZA CRUDO RUCOLA E PARMIGIANO - con pomodoro, mozzarella,
prosciutto di Parma DOP, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP
Pizza with PDO Parma ham, mozzarella, tomatoes, rocket salad and PDO Parmigiano Reggiano cheese flakes
16.00 €

PIZZA FUNGHI PORCINI - con pomodoro, mozzarella e porcini trifolati
Pizza with tomato sauce, mozzarella and baked porcini mushrooms
18.00 €

PIZZA ALLA PESCATORA - con pomodoro, pomodorini e frutti di mare
Seafood pizza
18.00 €

PIZZA ALLE VERDURE - con pomodoro, mozzarella e verdure grigliate
Pizza with tomato sauce, mozzarella and grilled vegetables
16.00 €

PIZZA NAPOLI - con pomodoro, mozzarella, acciughe e origano
Pizza with tomato sauce, mozzarella, anchovies and oregano
18.00 €

PIZZA AI FORMAGGI - con mozzarella, emmental,
gorgonzola DOP e parmigiano reggiano DOP
Pizza with mozzarella, emmenthal cheese, PDO gorgonzola cheese and PDO Parmigiano Reggiano cheese
18.00 €

PIZZA TONNO E CIPOLLE - con pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle
Pizza with tomato sauce, mozzarella, tuna and onions
18.00 €

La nostra base pizza è surgelata all'origine. Our pizza base is frozen at source.

Coperto / Cover Charge 5.00 €

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in ultima pagina.
Per informazioni sugli **allergeni** contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.
More information about the characteristics of the products on the last page.
Food products may contain **allergens**. Ask the allergen tables to our staff.

DOLCI DESSERTS

SELEZIONE DOLCI SAL DE RISO



BABÀ AL RHUM - 8.00 €

Babà inzuppato con bagna al rhum

Babà doused with rum syrup

DELIZIA AL LIMONE - 10.00 €

Pan di Spagna con crema pasticcera al succo di limone
e ricoperto con una salsa profumata con bucce di limoni Costa d'Amalfi IGP

Sponge with lemon juice flavoured pastry cream, topped by a sauce with aroma of "PDI Costa di Amalfi" lemon rind

CHEESECAKE - 10.00 €

A base di formaggio e frutti di bosco

Made with cheese and forest fruits

TORTA I TRE CIOCCOLATI DI VALRHONA - 10.00 €

Biscotto al cioccolato e mousse al cioccolato fondente Coeur de Guanaja,
al latte Bahibè e Dulcey de Valrhona

Chocolate biscuit and chocolate mousse (Valrhona Coeur de Guanaja plain, Bahibè milk and Dulcey

TORTA PANAREA - 10.00 €

Fragrante biscotto al pistacchio farcito con crema mantecata di ricotta
e vaniglia e cremoso al pistacchio

Fragrant pistachio biscuit filled with ricotta cheese and vanilla cream and PDO Bronte green pistachio cream

**RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA PER CONOSCERE TUTTI GLI ALTRI DOLCI
DELLA NOSTRA SELEZIONE "SAL DE RISO"**

Please ask our staff to know our complete selection of desserts.

TIRAMISÙ *Luca Montersino* - 9.00 €

FRUTTA DI STAGIONE - 8.00 €

Seasonal fruits

Coperto / Cover Charge 5.00 €

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in ultima pagina.
Per informazioni sugli allergeni contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.
More information about the characteristics of the products on the last page.
Food products may contain allergens. Ask the allergen tables to our staff.

BEVANDE SOFT DRINKS

Acqua naturale Panna 75 cl. 5.00 €
Acqua Panna mineral water, still, 75 cl.

Acqua minerale gassata
San Pellegrino 75 cl. 5.00 €
San Pellegrino sparkling natural mineral water, 75 cl.

Soft drinks 7.00 €
33cl.: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite
25cl.: Fuze Tea limone/pesca
33cl.: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite
25cl.: Fuze Tea lemon/peach

Lurisia 27,5 cl. 7.00 €
Chinotto, gazzosa, tonica, aranciata
Chinotto, gazzosa, tonic water, orange soda

Kinley/Fever Tree Tonic 20 cl. 7.00 €

Ginger Beer 7.00 €

Succhi di frutta Amita 20 cl. 7.00 €
Amita fruit juice, 20 cl.

Spremuta d'arancia 7.00 €
Orange juice

BIRRE BEER

Birra media alla spina 40 cl. 9.00 €
Medium draft beer, 40 cl.

Birra grande alla spina 1 Lt. 18.00 €
Large draft beer, 1 Lt.

Birra in bottiglia 33 cl. 9.00 €
Bottled beer 33 cl.

Birra artigianale in bottiglia 33 cl. 9.00 €
Officina della Birra BIO:
La Bionda, La Rossa, La Weizen
"Officina della Birra BIO" bottled beer, 33 cl.:
Pale, Red, Wheat

CAFFETTERIA CLASSICA COFFEE

Caffè espresso 5.00 €
Espresso coffee

Cappuccino 6.00 €
Cappuccino

INFORMAZIONI PER I NOSTRI CLIENTI INFORMATION FOR CUSTOMERS

Gli alimenti possono contenere allergeni, rivolgiti al cameriere.

Food may contain allergens, ask the waiter.

Elenco dei prodotti surgelati o congelati all'origine:

List of deep frozen or frozen products at origin:

Pesto di basilico, pinsa, pane tostato, cozze, vongole, lasagne, funghi porcini, ravioli gamberi e capasanta, gamberi, frutti di mare, patate, salmone norvegese, calamari, salsa alle erbe, patate fritte, burger di quinoa, dolci Sal De Riso, tiramisù.

Basil pesto, panpizza, toasted bread, mussels, clams, lasagne, porcini mushrooms, ravioli pasta with prawns and scallops, prawns, seafood, potatoes, norwegian salmon, squid, herbal sauce, french fries, quinoa burger, Sal De Riso desserts, tiramisù.