

Motta

MILANO 1928

MENU AUTUNNO
AUTUMN MENU

ANTIPASTI STARTERS

Burrata con pomodorini,
pesto di basilico, rucola e pinsa

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

15.00 €

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 fassona piemontese con capperi
e battuto di pomodori secchi, olive leccine e acciughe

Beef tartare dressed with capers, olives and anchovies

18.00 €

Tentacolo di polpo con pomodorini su schiacciata di patate

Octopus with cherry tomatoes and smashed potatoes

17.00 €

Sautè di cozze e vongole con pomodorini

Sautè of mussels and clams with cherry tomatoes

17.00 €

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

15.00 €

Lasagne al ragù

Lasagne with meat ragù

16.00 €

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

Homemade Pasta with porcini mushrooms

18.00 €

Spaghetti fatti in casa e trafilati al bronzo alla carbonara

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

18.00 €

Risotto allo zafferano

Rice with saffron

TRADITIONAL MILANESE DISH

18.00 €

Panciotti gamberi e capasanta con pomodorini, gamberi e pesto

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

18.00 €

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

Homemade spaghetti with cherry tomatoes and seafood

23.00 €

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

22.00 €

Filetto di fassona piemontese alla griglia su disco di patate schiacciate e porcini

Grilled fillet of fassona piemontese beef with mashed potatoes and porcini mushrooms

28.00 €

Ossobuco con risotto allo zafferano

Veal shank with saffron risotto

TRADITIONAL MILANESE DISH

28.00 €

Costoletta di vitello alla milanese con patate

Milanese veal cutlet with potatoes

TRADITIONAL MILANESE DISH

28.00 €

Salmonе norvegese grigliato con schiacciata di patate e limone naturale

Grilled Norwegian salmon with mashed potato and natural lemon

24.00 €

Fritto di calamari e gamberi con verdure

Fried squid and shrimps with vegetables

26.00 €

Doppio filetto di branzino su disco di patate schiacciate, pomodorini e spinaci

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

26.00 €

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

INSALATA CON MOZZARELLA

Insalata mista, rucola, pomodorini, olive leccine e mozzarella

Salad with mozzarella: mixed salad, rocket salad, cherry tomatoes, olives, and mozzarella

16.00 €

INSALATA DI POLLO

Insalata mista, rucola, pomodorini, carote, zucchine e petto di pollo

Mixed salad, rocket salad, cherry tomatoes, carrots, zucchini and chicken breast

16.00 €

INSALATA CESARE A MILANO

Insalata mista, rucola, pomodorini, crostini di focaccia,
cotolettine di vitello, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

Mixed salad, rocket salad, cherry tomatoes, focaccia croutons,
veal cutlets, PDO Parmigiano Reggiano flakes

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 COTTO E FUNGHI

con pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi champignon

Pizza with tomato sauce, mozzarella, ham and champignon mushrooms

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 ALLA PARMIGIANA

con pomodoro, mozzarella melanzane e Parmigiano Reggiano DOP

Pizza with eggplant and PDO Parmigiano Reggiano cheese

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 €

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

SAL DE RISO®
COSTA D'AMALFI

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, cozze, vongole, lasagne, funghi porcini, panciotti 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, mussels, clams, lasagne, porcini mushrooms, panciotti pasta with prawns and scallops, prawns, seafood, potatoes, norwegian salmon, squid, herbal sauce, french fries, quinoa burger, Sal De Riso desserts, tiramisù.