

Motta

MILANO 1928

MENU AUTUNNO
AUTUMN MENU

BEVANDE SOFT DRINKS

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

Acqua San Pellegrino 75 cl.
San Pellegrino mineral water, 75 cl.
5.00 €

Soft drink
Coca Cola, Fanta, Sprite, Tè limone/pesca
7.00 €

Tonica Lurisia
Lurisia tonic water
7.00 €

Chinotto Lurisia
Lurisia chinotto
7.00 €

Lemonsoda
7.00 €

Fever Tree Tonic
7.00 €

Ginger Beer
7.00 €

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

Spremuta d'arancia
Orange juice
7.00 €

BIRRE BEER

Birra media alla spina
Medium draft beer
9.00 €

Birra in bottiglia
Bottled beer
9.00 €

Birra artigianale in bottiglia
Officina della Birra
"Officina della Birra" bottle beer
9.00 €

CAFFETTERIA CLASSICA COFFEE

Caffè espresso
Espresso coffee
5.00 €

Cappuccino
Cappuccino
6.00 €

SEI ALLERGICO? Chiedi l'Elenco Allergeni al personale.
ARE YOU ALLERGIC? Ask our staff for the List of Allergens.

ANTIPASTI STARTERS

Burrata con pomodorini,
pesto di basilico*, rucola e pinsa*
Burrata with cherry tomatoes, basil pesto*, rocket salad and panpizza*
14.00 €

Melanzane alla parmigiana
melanzane, pomodoro, mozzarella, basilico e Parmigiano Reggiano DOP
Eggplant parmesan with tomatoes, mozzarella, basil and PDO Parmigiano Reggiano cheese
14.00 €

Prosciutto di Parma DOP
con mozzarella di bufala campana DOP e pinsa*
PDO Parma ham with PDO buffalo mozzarella and panpizza*
15.00 €

Tartare di fassona piemontese con capperi
e battuto di pomodori secchi, olive leccine e acciughe
Beef tartare dressed with capers, olives and anchovies
15.00 €

Tentacolo di polpo con pomodorini su schiacciata di patate
Octopus with tomatoes and smashed potatoes
15.00 €

Sautè di cozze* e vongole* con pomodorini
Sauté of mussels* and clams* with cherry tomatoes
16.00 €

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 4.00 €

* 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

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 4.00 €

* 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 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 €

Salmone sockeye* grigliato con schiacciata di patate e limone naturale

Grilled sockeye salmon* with mashed potato and natural lemon

22.00 €

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 4.00 €

* 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

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 4.00 €

* 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 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. *Frozen bread.*

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 4.00 €

* 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 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 4.00 €

* 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



SELEZIONE DOLCI SAL DE RISO SAL DE RISO COSTA D'AMALFI

BABÀ AL RHUM* - 8.00 €

Babà inzuppato con bagna al rum

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

SENTIMENTO DI SAL* - 10.00 €

Biscotto morbido alle nocciole, farcito con una crema ai formaggi,
gelatina di lamponi e profumo di vaniglia di Bourbon

Soft hazelnut biscuit filled with a threecheese cream, raspberry jelly and Bourbon vanilla essence

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 Montersimo* - 9.00 €

FRUTTA DI STAGIONE - 8.00 €

Seasonal fruits

Coperto / Cover Charge 4.00 €

* 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.