



CLASSICO

TRATTORIA

*Via Marcona 6
Milano*

*Via Tocqueville 9
Milano*



CLASSICO

Trattoria & Cocktail

Classico è il legame profondo che abbiamo con il **territorio** e le **materie prime italiane** proposte attraverso una cucina capace di valorizzare i sapori e le sfumature di ogni singolo ingrediente.

Classico è la nostra visione contemporanea della **trattoria italiana**, luogo conviviale dove ritrovarsi di fronte a un buon piatto e sentirsi coccolati come a casa.

Classico è l'impronta mediterranea dello **Chef Massimiliano Ciocchetti**, che unisce la tradizione della buona tavola all'estetica ricercata nel piatto, esaltando ogni ricetta dal punto di vista del gusto e della presentazione.

Perché anche l'occhio vuole la sua parte.

CLASSICO

Trattoria & Cocktail

LE INSALATE dal lunedì al venerdì, 12 - 19

POKÈ DI TONNETTO ROSSO MARINATO

avocado, edamame, ceci, mandorle, riso venere, riso thai e teriyaki dressing

16 euro

BOWL DI SALMONE NORVEGESE

avocado, edamame, ceci, mandorle, riso venere, riso thai e teriyaki dressing

14 euro

INSALATA AUTUNNALE

pere, noci, parmigiano, crostini di segale, spinacino e vinaigrette alle more

12 euro

CAESAR DI POLLETTO NOSTRANO

bacon, uovo sodo bio, grana, crostini, lattuga romana e la sua salsa

12 euro

***il pokè, la bowl e l'insalata sono senza glutine*

****il pokè e la bowl sono senza foglie d'insalata*

BUSINESS LUNCH dal lunedì al venerdì, 12 - 19

SALMONE "ALLA PLANCIA"

primizie di stagione croccanti e riso venere

17 euro

TAGLIATA DI MANZO VARZESE

presidio "Slow Food", grana, noci, rucola, datterini e senape di Dijon

16 euro

FISH AND CHIPS

filetto di branzino, pane panko croccante, chips homemade e dressing

16 euro

WOK DI POLLO BIO o SALMONE

saltato con julienne di verdure marinate alla soia e riso thai

14 euro - 15 euro

***il wok può essere preparato in versione vegetariana con ceci ed edamame*

****il salmone, la tagliata e il wok sono senza glutine*

PRENOTA LA TUA CENA SU MISURA:

E' possibile prenotare diversi tipi di taglio e manzo:

Wagyu, Kobe, Angus, Chianina, ecc...

E diversi esemplari di pescato su misura:

branzino, sogliole, tonno, ricciola, cefalo, ecc...

Le carni e i pesci possono essere ordinati della dimensione adeguata al numero di partecipanti della tua cena privata.

Il personale di sala e cucina si occuperà di preparare per voi, in base ai vostri gusti, la cottura e lo sporzionamento in bella vista.

***per ulteriori informazioni chiedi a noi*

MENÙ DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA

5 portate
60 euro

7 portate
80 euro

Al menu degustazione è possibile abbinare:

Percorso di tre calici di vino *15 euro*

Percorso di cinque calici di vino *25 euro*

Il menu si intende per l'intero tavolo, il percorso di degustazione verrà pensato dallo chef in base alle vostre preferenze di gusto, intolleranze e allergie alimentari

*I prodotti contrassegnati con * possono essere surgelati o abbattuti all'origine in mancanza di reperibilità e secondo le indicazioni fornite dal regolamento CE n.583/2004*

Tutte le pietanze possono contenere allergeni

Pane a lievitazione naturale, coperto e servizio a pranzo 2,5 euro

Pane a lievitazione naturale, coperto e servizio sabato, domenica e cena 3,5 euro

MENU' DEGUSTAZIONE "IERI, OGGI E DOMANI"

Mondeghili di Bollito "del Giorno Prima"
crema di Zafferano, coulis di lamponi, mostarda al miele e spuma di parmigiano

Risotto Baldo Riserva "Az. Agr. Testa" alla Milanese
pistilli, jus, liquirizia bianca, midollo arrostito, diciotto minuti di cottura

Costoletta di Vitello
400g non battuta, patate e le sue tre salse: maio, senape al miele e pecorino

Tiramisù espresso "Diversamente Classico"

55 euro

Al menu degustazione è possibile abbinare:

Percorso di tre calici di vino *15 euro*

Percorso di cinque calici di vino *25 euro*

***Il menu si intende per l'intero tavolo*

DALLA TRADIZIONE MENECHINA

Costoletta di Vitello

400g non battuta, patate e le sue tre salse: maio, senape al miele e pecorino

28 euro

Risotto Baldo Riserva "Az. Agr. Testa" alla Milanese
pistilli, jus, liquirizia bianca, midollo arrostito, diciotto minuti di cottura

20 euro

Vitello cbt in Punto Rosa al Cuore

spuma sifonata di tonno fresco, fior di capperi, tuorlo marinato e il suo fondo

16 euro

"Riso giallo" Carnaroli Riserva al Salto
misticanza di funghi, fonduta di taleggio e ristretto di vitello

16 euro

Mondeghili di Bollito "del Giorno Prima"

crema di Zafferano, coulis di lamponi, mostarda di Dijon e spuma di parmigiano

15 euro

***il riso al salto, il risotto e il vitello sono senza glutine*

****il risotto può essere preparato in versione vegetariana*

PER COMINCIARE

Battuto di Manzo Razza Varzese Presidio "Slow Food"
su "oss bus" alla brace, nocciole del Piemonte e sugo d'arrosto

20 euro

Tonno Rosso Vitellato
cotto e crudo con maio ai capperi, colatura di alici e zeste di cedro

18 euro

Selezione di Salumi e Formaggi in Diverse Stagionature
a presidio "Slow Food", accompagnati da conserve, confetture e miele

18 euro

Zuppetta di Pesci e Crostacei
servita con conchos di pane casareccio croccante

18 euro

Uovo cotto a Bassa Temperatura 62°
crema di patata al rosmarino, pan brioche croccante e tartufo

15 euro

***il battuto, il tonno, la selezione sono senza glutine*

****l'uovo è vegetariano*

LE PASTE

Spaghettone di Gragnano "Gerardo di Nola"
gamberi rosa, bottarga di muggine di "Cabras", ajo, ojo e peperoncino
20 euro

Raviolone Tirato a Mano
farcia di porcini, fonduta di caciocavallo e basilico dry
18 euro

Orecchiette Di Semola Rimacinata
cime di broccolo, dadolata di zucca e guanciaie croccante di Norcia
16 euro

Tajarin Grezzo 30 tuorli
ragù bianco, il suo fondo, battuto di verdure e zeste d'arancia
16 euro

Risotto Carnaroli Gran Riserva "Az. Agr. Testa"
radicchio in due consistenze, taleggio e riduzione di chianti
15 euro

***il risotto e il raviolone sono vegetariani*

**** il risotto è senza glutine*

LA CARNE, IL PESCE E...

Entraña di Angus Argentino alle Braci
pannocchia arrostita, soffice di patate e burro chiarificato alle erbe

25 euro

Tonno Rosso del Mediterraneo
in crosta di sesamo, julienne verdure croccanti in agrodolce e le sue salse

25 euro

Pesce del Giorno alla Plancia
in base alla pesca giornaliera e contorno in base all'umore dello chef

25 euro

Suprema di Faraona Cotta cbt a 55°
farcita della sua carne, funghi, radicchio brasato e riduzione di sottobosco

22 euro

Dall'orto alla Griglia
verdure di stagione marinate, insaporite e grigliate e ricottina di bufala

16 euro

*** l'entrana, il tonno, il pescato, l'orto sono senza glutine*

**** dall'orto alla tavola è vegetariano*

I CONTORNI

Misticanza di Funghi alla genovese

12 euro

Cre moso di patata al tartufo

12 euro

Verdure grigliate

8 euro

Pannocchia arrosto

8 euro

Verdure autunnali spadellate

6 euro

Erbette ripassate

6 euro

Cre moso di patata

6 euro

***tutti i contorni sono senza glutine*

****tutti i contorni sono vegetariani*

PER FINIRE

Sfera "La Sorpresa dello Chef Massimiliano Ciocchetti"

10 euro

Tartelletta per due, crema e frutta

15 euro

Taglierino di Formaggi in diverse consistenze e confetture

10 euro

Caprese, cioccolato "Valrhona", mandorle e cremoso allo zabaione

8 euro

Tiramisù espresso "Diversamente Classico"

8 euro

Torta del giorno

8 euro

***la caprese, il tagliere e la sfera sono senza glutine*

****tutti i dolci sono vegetariani*



