

TRATTORIA



– IN BRERA DAL 1976 –



@trattoriailcestino

Gentile ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue.

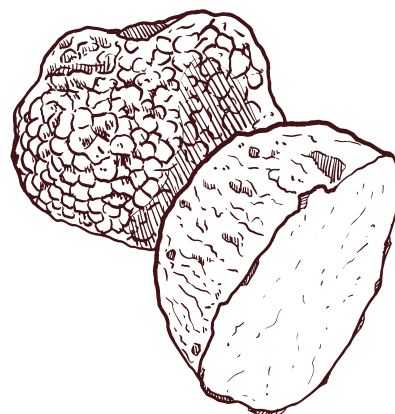
**PRODOTTO ABBATTUTO ALL'ORIGINE
FROZEN PRODUCT AT THE ORIGIN



SSID: vodafonecestino
PSWD: Cestino1976

Tartufi -Truffles-

Tagliolini al burro con grattata di tartufo nero <i>Butter tagliolini with grated black truffle</i> (1,3,7)	€ 26,00
Ravioli di Toma con crema di tartufo bianco <i>Alpine toma cheese ravioli with white truffle</i> (1,3,7)	€ 26,00
Uovo all'occhio di bue con grattata di tartufo nero <i>Fried egg with grated black truffle</i> (3,7)	€ 26,00
Tartare di manzo piemontese con tartufo nero <i>Piemontese beef tartare with black truffle</i>	€ 27,00
Filetto di manzo con crema di tartufo bianco e grattata di tartufo nero <i>Fillet of beef with white white truffle cream and a shaving of black truffle</i> (7)	€ 30,00



I nostri crudi

- Selection of raw sea food -

Prezzo al pezzo/Unite price

Ostriche Fin de Claire /Oyster Fin de Claire (14)	€ 5,00
Ostriche Fin de Claire special /Oyster Fin de Claire special (14)	€ 6,00
Gambero* rosso / Red shrimp* (2)	€ 5,00
Scampo* /Langoustines* (2)	€ 5,50
Capesanta* /Scallops* (14)	€ 6,00
Ricci di mare /Sea urchins (2,9)	€ 5,00
Fasolari / Cockles (2,9)	€ 4,50
Canolicchi / Rasor clams (2,9)	€ 4,00
Noci di mare / Sea nuts (2,9)	€ 4,00

Tartare

- Fish tartare -

Salmone, branzino, spada* / Salmon, sea bass, swordfish* (2,4)	€ 21,00
---	---------

Plateau

Plateau Royal (2,4,14)	€ 32,00
3 Ostriche Fin de Claire /1 Scampo* / 1 Gambero rosso* / 1 Cannolicchio / 1 Fasolare / 1 Tartarina* e carpaccio di salmone	
3 Fin de Claire oysters / 1 Norway lobster* / 1 Red prawn* / 1 Razor clam / 1 Fasolare clam / 1 Tartar* and salmon carpaccio	
Plateau Poseidone (2,4,14)	€ 57,00
6 Ostriche Fin de Claire / 2 Scampo* / 2 Gamberi rossi* / 2 Cannolicchi / 2 Fasolare / 2 Carpaccio di salmone* e 1 julienne di calamari	
6 Fin de Claire oysters / 2 Norway lobsters* / 2 red prawns* / 2 Cannolicchi clams / 2 clams / 2 salmon carpaccio* and 1 squid julienne	
Gran Plateau Tritone (2,4,14)	€ 115,00
12 Ostriche Fin de Claire /4 Scampi* / 4 Gamberi rossi / 4 Cannolicchi / 3 Tartare* e un carpaccio di salmone*	
12 Fin de Claire oysters / 4 scampi* / 4 red prawns / 4 cannolicchi clams / 3 tartares* and salmon carpaccio*	

La disponibilità dei prodotti varia in base agli arrivi giornalieri / Product availability varies based on daily arrivals

*Prodotto surgelato all'origine - *Frozen product at the origin

Antipasti di mare

- Sea food appetizers -

Carpaccio di salmone marinato agli agrumi con misticanza e julienne di finocchio <i>Carpaccio of salmon marinated with citrus fruits with mixed salad and fennel julienne</i> (4)	€ 21,00
Zuppetta di conchiglie all'isolana <i>Traditional soup of mixed shellfish</i> (9, 14)	€ 22,00
Insalata* del pescatore con julienne di verdure <i>Fisherman's salad* served with vegetables julienne style</i> (2,9,14)	€ 25,00
Tentacolo di polpo* arrosto con patate schiacciate al verde, olive Leccino e cicoria <i>Roasted octopus tentacle with crushed herb potatoes, Leccino olives, and salted chicory*</i> (9, 14)	€ 26,00
Gamberi* alla Catalana Gamberi al vapore con insalata alla catalana, olio e limone <i>Catalan-style prawns Steamed prawns with Catalan salad, olive oil, and lemon</i> (2,9)	€ 26,00

Pesce del giorno

- Fish of the day -

Branzino o orata a scelta / Sea bass or sea bream of your choice	€ 9,00 all'etto / per Hg
Alla griglia /grilled (14)	
Alla siciliana /Sicilian style (9,14)	
Al sale/under salt (14)	
Alla mugnaia /meunière style (9,14)	
Rombo chiodato / Studded turbot	€ 10,00 all'etto / per Hg
Alla siciliana /Sicilian style (9,14)	
Alla mugnaia /meunière style (9,14)	
Romario e patate/under salt (9,14)	

Crostacei

- Crustaceans -

Astice al vapore o alla catalana / Steamed or Catalan style lobster	€ 50,00 al pezzo / a piece
--	-------------------------------

La disponibilità dei prodotti varia in base agli arrivi giornalieri / Product availability varies based on daily arrivals

*Prodotto surgelato all'origine - *Frozen product at the origin

Primi di mare

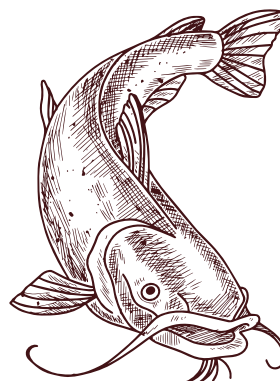
- Sea food pasta -

Spaghetto alle vongole veraci <i>Spaghetti with clams</i> (1,14)	€ 24,00
Risotto con gamberi e calamari con bisque di crostacei <i>Risotto with prawns and squid in a shellfish bisque</i> (2,4,9,14)	€ 26,00
Linguine con i frutti di mare* al cartoccio <i>Linguine pasta with mixed sea food* in foil</i> (1,2,9,14)	€ 27,00
Ravioli al branzino, calamari* saltati, julienne di zucchine e bottarga <i>Sea bass ravioli with sautéed squid, zucchini julienne, and bottarga</i> (1,3,4,7,9,14)	€ 27,00
Tagliolini all'astice <i>Tagliolini pasta with lobster</i> (1,2,3,4,9,14)	€ 31,00

Secondi di mare

- Sea food main courses-

Calamaro* arrosto e cicoria saltata con aglio, olio e peperoncino <i>Roasted squid* and sauteed chicory with garlic, oil and chilli pepper</i> (14)	€ 26,00
Frittura di calamari*, gamberi* e verdure <i>Fried squid*, prawns* and vegetables</i> (1,2,14)	€ 28,00
Scampi* e gamberi* alla griglia con verdure grigliate <i>Grilled Scampi* and prawn* with grilled vegetables</i> (2)	€ 30,00
Grigliata mista di pesce* con verdure di stagione <i>Mixed grill of fish* with seasonal vegetables</i> (2,4,14)	€ 35,00
Barca di crostacei* e molluschi al vapore con catalana di verdure (2,4,9,14) <i>Steamed crustaceans* and molluscs with vegetable Catalan style</i>	€ 60,00



Antipasti di terra

-Traditional appetizers -

Mondeghini fritti con ajoli <i>Fried Milanese meatballs with garlic olive oil</i> (1,3,7,9)	€ 16,00
Mozzarella di bufala con insalatina di pomodorino Pachino e misticanza <i>Buffalo mozzarella cheese with Pachino cherry tomatoes salad and mixed salad</i> (7)	€ 17,00
Tagliere di formaggi misti con miele e confetture <i>Mixed cheese board with honey and jams</i> (7)	€ 18,00
Prosciutto crudo con burrata <i>Ham with buttermilk folded in mozzarella cheese</i> (7)	€ 21,00
Tartare di manzo con insalata di rucola e pomodorino Pachino <i>Beef tartare with rocket salad and Pachino cherry tomatoes</i> (1,3,5)	€ 25,00
Patanegra al coltello con bruschette al burro <i>Spanish ham with toasted bred with butter</i> (7)	€ 35,00

Primi di terra

-Traditional starter -

Risotto alla milanese <i>Saffron risotto in Milanese style</i> (7,9)	€ 16,00
Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti in carbonara style</i> (7)	€ 17,00
Lasagna alla Bolognese <i>Lasagna Bolognese</i> (1,3,7,9)	€ 18,00
Tagliolini alla Bolognese <i>Tagliolini pasta, thin noodles with beef and cheese</i> (1,3,7,9)	€ 21,00
Spaghetti "Little Italy" <i>Spaghetti with beef meatballs in tomato sauce</i> (1,3)	€ 22,00
Ravioli di zucca con fonduta di parmigiano <i>Pumpkin ravioli with Parmesan fondue</i> (1,3,7)	€ 22,00

Secondi di terra

-Meat main courses -

Costata di manzo alla griglia <i>Grilled sirloin steak</i>	€ 25,00
Filetto di manzo alla griglia <i>Grilled beef fillet</i>	€ 28,00
Tagliata di manzo al forno con pomodoro Pachino, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano <i>Thinly sliced baked beef with Pachino cherry tomatoes, rocket salad and parmesan shavings (7)</i>	€ 28,00
Ossobuco con gremolada di verdure e risotto alla milanese <i>Ossobuco (marrow bone) with vegetable gremolada and Milanese style risotto (7,9)</i>	€ 30,00
Costoletta alla milanese con rucola e pomodorini Pachino <i>Milanese style cutlet with rocket and Pachino cherry tomatoes (1,3,5)</i>	€ 30,00

Contorni

-Side Dishes -

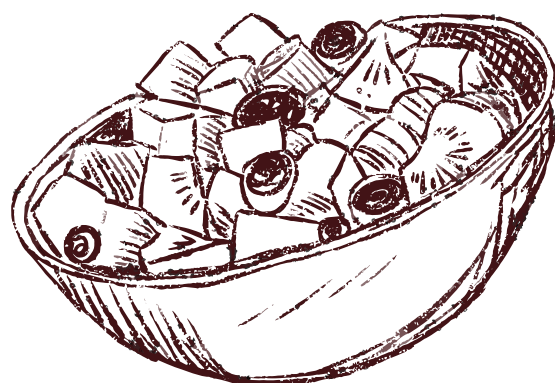
Verdure alla griglia/Grilled vegetables	€ 8,00
Patate al forno/Baked potatoes	€ 8,00
Spinaci aglio, olio e peperoncino/Spinach garlic, oil and chilli pepper	€ 8,00



Insalatone

-Salads -

- Classica** € 10,00
Insalata mista, carote e pomodorini
Mix salad with carrots and tomatoes
- Cesarina** € 15,00
Insalata mista, pollo, grana, crostini di pane e pomodorini
Mix salad, parmesan, chicken salad, tomatoes and croutons (1,7)
- Pescatore*** € 15,00
Insalata mista, verdure croccanti, calamari, gamberi e polpo
Mix salad, crispy vegetables, squid, prawns and octopus (2,14)
- Greca** € 15,00
Insalata mista, pomodorini, feta, cipolla rossa, olive, cetrioli, acciughe e origano
Mix salad, tomatoes, feta, red onions, olives, cucumbers, anchovies and oregan (7,12)
- Meneghina** € 15,00
Insalata mista, bresaola, bufala e mais
Mix salad, tomatoes, bresaola, buffalo mozzarella cheese and corn (7)
- Nicoise** € 15,00
Insalata verde, tonno, pomodoro, uova, acciughe, capperi e olive
Green salad, tuna, tomatoes, eggs, anchovies, cappers and olives (4)
- Salmoncina** € 15,00
Insalata mista, pomodorino Pachino, olive, salmone marinato e bufala
Mixed salad with Pachino cherry tomatoes, olives, marinated salmon, and buffalo mozzarella (4,7)



Le Pizze classiche

-Classic Pizza -

Marinara	€ 10,00
Pomodoro, aglio e origano <i>Tomato sauce, garlic and oregano</i>	
(1)	
Margherita	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tomato sauce mozzarella and basil</i>	
(1,7)	
Napoli	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olive and oregano</i>	
(1,4,7)	
Diavola	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella e salame piccante <i>Tomato sauce, mozzarella and spicy salami</i>	
(1,7)	
Calzone classico	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto <i>Tomato sauce, mozzarella and ham</i>	
(1,7)	
Quattro stagioni	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom, artichokes and olives</i>	
(1,7)	
Regina	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi freschi <i>Tomato sauce, mozzarella, ham and fresh mushrooms</i>	
(1,7)	
Ortolana	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella e verdure alla griglia <i>Tomato sauce, mozzarella and grilled vegetables</i>	
(1,7)	
Tonno e cipolla	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla rossa <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna and red onion</i>	
(1,4,7)	
Quattro formaggi	€ 15,00
Mozzarella, gorgonzola, brie and scamorza <i>Mozzarella, blue cheese, brie and scamorza cheese</i>	
(1,7)	

Le Pizze Speciali

-Special Pizza -

Trentina Mozzarella, gorgonzola e speck <i>Mozzarella, blue cheese and smoked ham</i> (1,7)	€ 14,00
Bismark Pomodoro, mozzarella, uova e prosciutto cotto <i>Tomato sauce, mozzarella, eggs and ham</i> (1,3,7)	€ 16,00
Bufalina Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico <i>Tomato sauce, buffalo cheese and basil</i> (1,7)	€ 16,00
Alessandra Mozzarella, gorgonzola, salsiccia fresca e friarielli <i>Mozzarella, blue cheese, fresh salami and bitter greens</i> (1,7)	€ 16,00
Giulia Mozzarella, gorgonzola, noci e mela <i>Mozzarella, blue cheese, walnuts and apple</i> (1,8,12)	€ 16,00
Valtellina Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana <i>Tomato sauce, mozzarella, bresaola, rocket salad and parmesan</i> (1,7)	€ 17,00
Purgatorio Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola e cipolla rossa <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, blue cheese and red onion</i> (1,7)	€ 18,00
Burrosa Burrata d'Andria, pomodoro, pomodoro fresco, rucola e grana <i>Burrata cheese, tomato sauce, fresh tomato, rocket salad and parmesan</i> (1,7)	€ 18,00
Caprese Mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodorini, rucola e grana <i>Buffalo cheese, parma ham, cherry tomato, rocket salad and parmesan</i> (1,7)	€ 19,00
Salmoncina Salmone marinato, rucola, pomodorini e bufala <i>Marinated salmon, rocket salad, cherry tomato and bufala cheese</i> (1,4,7)	€ 19,00
Cestino Pomodoro mozzarella e frutti di mare* <i>Tomato sauce, mozzarella and sea food*</i> (1,2,14)	€ 20,00

Birre -Beer-

Birrificio Angelo Poretti 4 luppoli originale

Piccola/*small*

€ 5,50

Media /*medium*

€ 8,50

Grimbergen blanche

Piccola/*small*

€ 5,50

Media /*medium*

€ 8,50

Birrificio Angelo Poretti 9 luppoli IPA

Piccola/*small*

€ 5,50

Media /*medium*

€ 8,50

Birrificio Angelo Poretti 4 luppoli zero analcolica cl 33

Alchol free

€ 7,00



Bevande -Drink-

Acqua microfiltrata naturale e gasata

€ 3,50

Natural microfiltered still and sparkling water

Acqua Lurisia Bolle & Stille

€ 5,00

Spremuta arancia / pompelmo

€ 10,00

Orange / grapefruit squeeze juice

Soft Drink

€ 5,00

Dessert

da € 8,00 a € 10,00

Caffè Espresso

€ 3,00

Cappuccino/Tea

€ 5,00

Vino al calice

€ 7,00

Liquori nazionali

da € 6,00 a € 10,00

Liquori esteri

da € 10,00 a € 15,00

Cocktail

da € 10,00 a € 15,00

Coperto / Cover charge € 3,50

In questo locale viene servita acqua potabile trattata naturale e gassata come previsto dal d.lgs. 181 del 23/06/2003 - We served drinkble water still and sparkling treated expected by d.lgs. 181 del 23/06/2003

*Prodotto surgelato all'origine - *Frozen product at the origin

TRATTORIA



— IN BRERA DAL 1976 —

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE - SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES -

In tutte le nostre preparazioni è possibile trovare tracce dei seguenti allergeni:

In all our preparations is possible to find traces of the following allergens:

1. Cereali contenenti glutine	9. Sedano e prodotti a base di sedano	1. Cereals containing gluten	9. Celery and celery-based products
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	10. Senape e prodotti a base di senape	2. Crustaceans and product based on shellfish	10. Mustard and mustard-based products
3. Uova e prodotti a base di uova	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	3. Eggs and egg products	11. Sesame seeds and products sesame seeds
4. Pesce e prodotti a base di pesce	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione	4. Fish and seafood	12. Sulfur dioxide and sulphites at concentrations
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	13. Lupini e prodotti a base di lupini	5. Peanuts and peanut-based products	13. Lupine and lupine-based products
6. Soia e prodotti a base di soia	14. Molluschi e prodotti a base	6. Soy and soy-based products	14. Molluscs and products based on molluscs
7. Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio		7. Milk and milk-based products including lactose	
8. Frutta a guscio		8. Various types of nuts	

IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43



GLUTIN FREE PASTA

Per informazioni chiedere al cameriere / Ask the waiter for information