

Ristorante PIAZZA REPUBBLICA

Antipasti

Mondeghili alla milanese
(classiche polpette di carni miste impanate e fritte) (1.3.7.11.) € 11,00
Traditional Milanese mondeghili (traditional breaded and fried meatballs)

Degustazione di salumi accompagnata da gnocco fritto (1.7.) Piccola € 11,00
Selection of our best cold cuts served with fried dumplings Grande € 19,00

Selezione di formaggi con confetture fatte in casa (7.14.) € 16,00
Selection of our cheeses served with honey and red onion jam

Ovetto morbido alla milanese con crema al grana padano riserva
e zafferano (1.3.7.14) € 14,00
Soft Milanese egg with Grana Padano reserve cream, saffron

Caprese di bufala D.O.P. in cottura, olio e.v.o. e basilico (7) € 14,00
Buffalo Caprese D.O.P. during cooking, extra virgin olive oil and basil

Vitello tonnato della tradizione (3.8.14) € 18,00
Traditional veal with tuna sauce

**Prodotto congelato all'origine*

Risotti

(tutti i nostri risotti sono mantecati con grana padano riserva e burro italiano)
(all our risotti are prepared with grana Padano cheese and Italian butter)

Risotto alla milanese e i suoi pistilli (7.11.14) € 16,00
Traditional Milanese risotto with saffron pistils

Risotto allo zola con pere e noci (4.7.11.14) € 16,00
Zola risotto with pears and walnuts

Special "Piazza Repubblica"

Risotto alla milanese "Di Repubblica" con i suoi pistilli mantecato nella forma di grana padano riserva (minimo per 2 persone) (7.14) € 18,00
Traditional Milanese risotto with its pistils "of the Repubblica" prepared in the original wheel of grana Padano cheese (minimum for 2)

Paste

Tagliolini freschi ai funghi porcini con cips di guanciaiale e pecorino(1.7.11.14)* € 18,00
Fresh tagliolini with porcini mushrooms, bacon chips and pecorino cheese)

Spaghetti al sughetto di pomodorini gialli e rossi con stracciatella di burrata e dressing al basilico (1.7) € 14,00
Spaghetti with yellow and red cherry tomato sauce, burrata stracciatella, and basil dressing

Piatto unico "Vecchia Milano"

Risotto alla milanese e i suoi pistilli con ossobuco di vitello con la sua salsa (sedano, carote e cipolla)(1.3.7.11.14)* € 29,00

Milanese risotto with its pistils with veal ossobuco with its vegetable sauce (celery, carrots and onion)

Secondi piatti della tradizione

Traditional second courses

Ossobuco di vitello con la sua salsa e purea di patate (1.7.11) € 24,00*
Veal ossobuco with its sauce and mashed potatoes

*Costoletta orecchia d'elefante di maiale con rucola, pomodorini
e patate al forno*
(costoletta di maiale da 500 gr. battuta e impanata cotta in olio di semi)(1.3) € 25,00
Elephant ear with rocket salad and cherry tomatoes
(500gr. pork cutlet beat and breaded, cooked in seed oil)

Secondi di terra

Tutti i nostri secondi sono serviti con patate al forno
All our second courses are served with baked potatoes

Tagliata di Angus con rucola e grana riserva (7.) € 26,00
Sliced Angus with rocket salad and grana cheese

Filetto di Angus con salsa allo zola e cipolla rossa caramellata (1.7.14) € 28,00
Angus fillet with gorgonzola sauce and caramelized red onion

Guancia di vitello fondente su cremoso di patata mantecata (1.11) € 26,00*
Melting veal cheek on creamy potato sauce

**prodotto congelato all'origine*

Carni dalla griglia

*Tutte le nostre carni di manzo e vitello sono selezionate
(All our beef and veal are selected)*

The Grill

(all our meats are seasoned with with roast potatoes)

<i>Filetto di Angus Angus Fillet</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Ribeye di Angus Angus Ribeye</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Controfiletto di Angus Veal cutlet</i>	<i>€ 26,00</i>

*Chateaubriand
(minimo 600gr.)*

all'etto € 8,00

*Servito su griglia a pietra lavica e scaloppato al carrello per 100gr. € 8,00
Served on lava stone grid and scalpped to the cart*

*Taglio spesso e pregiato di filetto di manzo ricavato dalla parte centrale del filetto
Often cut and precious cut of beef fillet obtained from the central part of the beef fillet*

Contorni

Sides

<i>Patate al forno (our traditional roast potatoes)</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Purè di patate (Mashed potatoes)</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Verdure di stagione alla griglia (fresh grilled vegetables)</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Insalata croccante (crunchy salad)</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Spinaci al burro chiarificato⁷ (Spinach with clarified butter.⁷)</i>	<i>€ 7,00</i>

Dolci fatti in casa

<i>Tiramisù della tradizione^(1.3.7.)</i>	€ 7,00
<i>Cheesecake ai frutti di bosco e fragole^(7.1.)</i>	€ 8,00
<i>Flan al cioccolato fondente e cuore morbido con Gelato alla Panna^(1.3.7.)</i>	€ 9,00
<i>Fragole</i>	€7,00
<i>Ananas</i>	€7,00
<i>Frutti di bosco</i>	€7,00
<i>Gelato</i>	€7,00

SELEZIONE DI VINI AL CALICE

Vini al calice selezionati Da €7,00 a €12,00

SELEZIONE DI VINI DA DESSERT AL CALICE

Verduzzo Passito Soandre € 10,00

11 Filari Primitivo di Manduria Dolce naturale € 11,00

Acqua 0,75 € 3,00 Norda

Acqua 0,75 San pellegrino e Panna € 5,00

Bibite 0,33 € 4,00

Birra alla spina piccola € 5,00

Birra alla spina media € 7,00

Coperto 3,50€

Regolamento EU 1169/2011 art. 44

Si informa la gentile clientela che le pietanze nei seguenti menù potrebbero contenere allergeni alimentari quali:

We inform our kind costumers that the dishes contained in the following menu may contain food allergens such as:

Allergeni

Allergens

- | | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| <i>1. Glutine (gluten)</i> | <i>6. Sesamo (sesame)</i> | <i>11. Sedano (celery)</i> |
| <i>2. Soia (soy)</i> | <i>7. Latte (milk)</i> | <i>12. Lupini (lupine)</i> |
| <i>3. Uovo (egg)</i> | <i>8. Pesce (fish)</i> | <i>13. Senape (mustard)</i> |
| <i>4. Frutta a guscio (nuts)</i> | <i>9. Crostacei (crustaceans)</i> | <i>14. Solfiti (sulphites)</i> |
| <i>5. Arachidi (peanuts)</i> | <i>10. Molluschi (shellfish)</i> | |

**prodotto congelato all'origine*

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento. Si chiede ai gentili ospiti di informare il personale di sala su potenziali intolleranze alimentari o allergie, in modo che il personale stesso possa dare le necessarie informazioni sulla composizione della singola pietanza. Non è comunque possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

The guest are gently asked to inform the staff about potential food allergens such as:

Tutti I vini contengono solfiti. Tutte le nostre birre contengono glutine. All wines contain sulfiten and gluten.