

Al Cortile

MILANO



Cuisine



Starter



I nostri piatti internazionali da abbinare ai nostri bao esplosivi, da mangiare rigorosamente con le mani.

Pumpkin spice polpo

polpo, zucca, lime, pepe di Sichuan.

Il mare in autunno, con polpo fritto, zucca frita e sale speziato.

*Allergeni: glutine, soia, arachidi, sesamo, uova

15

Katsu sandwich

shokupan, lingua di vitello macelleria Cazzaniga, salsa verde al dragoncello.

Sofficissimo panino al latte homemade imbottito di fette croccanti di Piemonte.

*Allergeni: glutine, uova, pesce, lattosio

14

Cannolicchi on Fire

cannolicchi alla brace, salicornia in tempura, chimichurri. Argentina e Giappone solo andata.

*Allergeni: glutine, molluschi, arachidi

15

“Wagyu” brianzolo tonnè

carpaccio di bue grasso piemontese, spuma di salsa tonnata, fondo bruno, germogli di piselli, gel di tuorlo d'uovo, cipolla al Select. Carne di prima qualità della Macelleria Motta, scelta personalmente dalle chef.

*Allergeni: lattosio, pesce, senape

18

BAO

Bao Gambero

fritto panato al curry con mela, coleslaw e mayo al lime.

Speziati ma non piccanti, croccanti, resi ancora più golosi dalla dolcezza della mela.

*Allergeni: crostacei, uova, glutine, arachidi, sesamo

10

Bao seppia speziata

marinata al bbq cinese, kimchi, maio dolce giapponese, noccioline tostate.

Un viaggio fra Cina, Corea e Thailandia.

*Allergeni: pesce, uova, soia, arachidi, glutine

10



Starter



I nostri piatti internazionali da abbinare ai nostri bao esplosivi, da mangiare rigorosamente con le mani.

Bao maialino laccato

pancia di maiale cotto a bassa temperatura e marinato alle 9 spezie, pickled di cetriolo sottaceto home made, cipollotto e teriaky. **Fondente e croccante al tempo stesso, la pancia di maialino è l'arrosto della nonna che avresti sempre desiderato.**

*Allergeni: glutine, soia, semi di sesamo

9

Bao hong kong

con capocollo di maiale marinato e scottato, cetriolo carosello, 5 spezie cinesi, mayo al cetriolo bruciato. **Ingredienti pugliesi in un panino di Taiwan, dolce e affumicato.**

Rosso ma non spicy.

*Allergeni: glutine, soia, sesamo

9

Bao radice di loto

insalata di alghe, radice di loto marinate alle spezie cinesi, mayo alla gochujang.

Il nostro bao per vegetariani e vegani che piace a tutti, croccante e saporito.

*Allergeni: glutine, soia, semi di sesamo

7

Bao melanzana thai

melanzana spicy Thai saltata con zenzero, cipolla disidratata, coriandolo e chili flakes.

Croccante, piccante ma non troppo, 100% vegan. Il coriandolo non lo possiamo togliere, farlo sarebbe un vero peccato.

*Allergeni: glutine, soia, semi di sesamo, arachidi

7



Main Course



I nostri piatti internazionali.

Soba stir-fry

noodles, pancetta di maiale, mela, cavolo cappuccio, uovo e germogli d'aglio.
Freschi e profumati, senza effetti collaterali per l'alito.

*Allergeni: glutine, uova, soia, sesamo, pesce

18

Manzo cha cha

saltato con zenzero, katsubushi e soia, riso bianco e tè verde.
Dalla tradizione giapponese, un comfort food da mangiare con cucchiaio e bacchette.
E il tè così non lo hai mai provato.

*Allergeni: soia, glutine, pesce, sesamo

* gluten, soy, sesame, fish

24

Skirt steak

diaframma, carota al miso, tarassaco. Usiamo il diaframma di manzo, un taglio di carne magra. **Contrasti e consistenze da provare!**

*Allergeni: glutine, soia

26

Tom kha ghai

zuppa thai, tagliatelle di riso, gamberi, taccole, okra, pomodoro, baby corn tuffate in un brodo a base di crostacei al profumo di lemongrass.

Un mix di sapori con tecniche di cucina francese che si amalgamano con la cucina asiatica.

*Allergeni: glutine, soia, crostacei, sedano, pesce

18

Donburi di anguilla

anguilla marinata al sakè e grigliata, servita in ciotola con riso, daikon e shiso.

Alle Hawaii lo chiamano pokè, questo è il suo antenato giapponese.

*Allergeni: glutine, soia, pesce

24

Galizia polpo grill

cotto a bassa temperatura e poi grigliato, con vellutata di patate alla paprika affumicata, friggittelli e cipolla crispy.

*Allergeni: glutine, pesce

25

Yellow curry

carota, zucchina e rapa cotte nel latte di cocco e lemon grass, datterino giallo alla brace, basilico thai.

Un cremoso curry vegano accompagnato da riso bianco, leggermente piccante.

*Allergeni: glutine, soia

22

Dessert & Wine



Dessert



Tutti i dolci sono realizzati dai pastry chef di Food Genius Academy.

Matcha crumble

mousse al lime e cioccolato bianco, composta di kumquat, matcha e crumble alla mandorla.

*Allergeni: glutine, mandorle, lattosio

10

Caramel pop Cake

cake al cioccolato fondente, ganache montata ai pop corn, caramello salato e pop corn caramellati.

*Allergeni: glutine, mandorle, lattosio

10

Cheesecake alla zucca

zucca delicata, ricotta, biscotto alle mandorle e sale maldon.

*Allergeni: glutine, mandorle, lattosio

10



Bollicine



Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut

Vettori (Veneto) Glera, 11,5% vol.

28

Trentodoc Brut "Cuvée 85"

Casata Monfort (Trentino) Chardonnay, 12,5% vol.

58

Metodo Classico Dosaggio Zero Rosé Erpacrife

(Piemonte) Nebbiolo, 13% vol.

40

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Extra Brut Domaine J. Lafarge

(Borgogna, Francia) Chardonnay, 12,5% vol.

40

Champagne Brut Sélection

Roger Barnier (Vallée de la Marne, Francia) Chardonnay, P. Meunier, P. Nero, 12% vol.

65



Vini Bianchi



Trentino Doc Gewürztraminer 2018

Maso Furli (Trentino) Gewürztraminer, 14,5% vol.

56

Vigneti delle Dolomiti IGT Chardonnay 2018

Vignaiolo Fanti (Trentino) Chardonnay, 13,5% vol.

35

Vino Bianco Derthona 2019

Vigneti Massa (Piemonte) Timorasso, 13,5% vol.

56

Collio Doc Ribolla 2019

La Ponca (Friuli V.G.) Ribolla Gialla, 14% vol.

54

Vermentino di Sardegna DOC “Memorie di Vite” 2016

Quartomoro (Sardegna) Vermentino 100%, 13,5% vol.

58

Costa d’Amalfi Doc 2020

Marisa Cuomo (Campania) Falanghina, Biancolella, 13,5% vol.

56

Etna Bianco Dop “Mofete” 2018

Az. Palmento Costanzo (Sicilia) Carricante, Catarratto, 13% vol. - **Bio**

54

Monreale Doc Catarratto “Lu Bancu” 2019

az. Feudo Disisa (Sicilia) Catarratto, 12,5% vol.

26

Chablis 1er Cru AOC 2018

Domaine de Chaude Écuelle (Chablis, Francia) Chardonnay, 12,5% vol.

58

Entre-deux-Mers AOC “Madlys” 2018

Château Sainte-Marie (Bordeaux, Francia) Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris, 12,5% vol.

40

Vin de France “Matousé” 2019

Alexis Hudon (Loira, Francia) Sauvignon Blanc, 14% vol.

56



Vini Bianchi



Brda “Zala” 2019

Az. Marinic (Slovenia) Malvasia, 14% vol. - **Biodinamico**

55

Wintricher Riesling Kabinett Trocken 2014

Az. Weingut Molitor (Germania) Riesling, 10,5% vol.

58



Vini Rossi & Orange



Valtènesi DOC “Rosamara” 2018

Az. Costaripa. (Lombardia) Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera, 13% vol.

52

Majer Zemianske sady “Oranžista” 2018

Az. Slobodne Vinárstvo (Slovacchia) Pinot grigio, 13% vol.- **Naturale**

58

Rossi

Alto Adige Pinot nero DOC 2018

az. Brunnenhof (A. Adige) Pinot Nero, 14% vol.

56

Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2018 “Il Vegro”

az. Brigaldara (Veneto) Corvina, Corvinone, Rondinella, 14% vol.

58

Cocktails



Gin Tonic

Gin, Tonica

10

Paloma

Tequila , Soda, Pompelmo

10

Hibiscus Americano

Bitter, Vermouth Rosso, Soda all'Ibisco

10

Spritz

Aperol, Prosecco, Soda

8

Gin Gin Mule

Gin, Ginger Beer

10

Negroni

Bitter, Vermouth Rosso, Gin

10

Gin Fizz

Gin, Limone, Zucchero

10

Tommy's Margarita

Tequila, Lime, Sciroppo d'Agave

10

Mezcal sour

Mezcal, Succo di lime, Zucchero

12



Jameson sour

Whisky, Succo di lime, Zucchero

10

Vodka Tonic

Vodka, tonica

10

Hugo

Saint German, Prosecco, Soda

10

Dark'n Stormy

Rum dark, Ginger beer

10

Gin

Gin del Professore / madame o monsieur

Gin Hendricks

Gin Etsu

Gin Mare

Gin Monkey 47

Gin Roku

14

* Cocktail *premium*

14

Bevande

Soft drink

5

Birra

5

Acqua

2



@alcortilemilano
alcortile.com