

SAN MAURÌ

Illustrazioni Resli Tale

Immerso nell'atmosfera della vecchia Milano al centro del distretto 5VIE – in quella che fu la Nobile Contrada di Sant'Ambrogio – San Mauri offre un'esperienza culinaria che parte dalla tradizione del territorio e che si addentra nel contemporaneo, attraverso cotture e accostamenti ideati dalla chef Leonardo Nieddu e dalla sua brigata.

Quella di San Mauri è una cucina di filiera, poiché tutte le materie prime vengono selezionate da piccoli produttori. In un'ottica *slow life*, i piatti a menu cambiano con le stagioni e vengono di volta in volta proposti con un attento abbinamento di eccellenti vini.

San Mauri non è solo l'autentico gusto del territorio, ma un buon luogo, dove sentirsi a proprio agio in un'esperienza che coinvolge i sensi.

La nostra cucina di filiera

Marco d'Oggiono

Cascina Pratograsso

Luigi Guffanti

Antico pastificio Verrigni

Fratelli Miroglio

SAN MAURÌ

Via S. Maurilio 4, 20123 Milano MI

02 890 0588

www.sanmauri.it



Nei nostri prodotti potrebbero essere presenti in tracce i seguenti allergeni (Dir.2003/89/CE-regolamento UE 1169/2011)

- 1 - **CEREALI CONTENENTI GLUTINE**
- 2 - **UOVA**
- 3 - **SOIA**
- 4 - **SEMI DI SESAMO**
- 5 - **LATTE**
- 6 - **FRUTTA A GUSCIO**
- 7 - **ARACHIDI**
- 8 - **LUPINI**
- 9 - **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
- 10 - **CROSTACEI**
- 11 - **PESCE**
- 12 - **MOLLUSCHI**
- 13 - **SENAPE**
- 14 - **SEDANO**

I clienti con allergie alimentari possono rivolgersi al personale incaricato per chiedere informazioni sull'eventuale presenza di allergeni nelle preparazioni proposte.

A seconda delle disponibilità di mercato e stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere decongelati o bonificati secondo il DL 110/92.

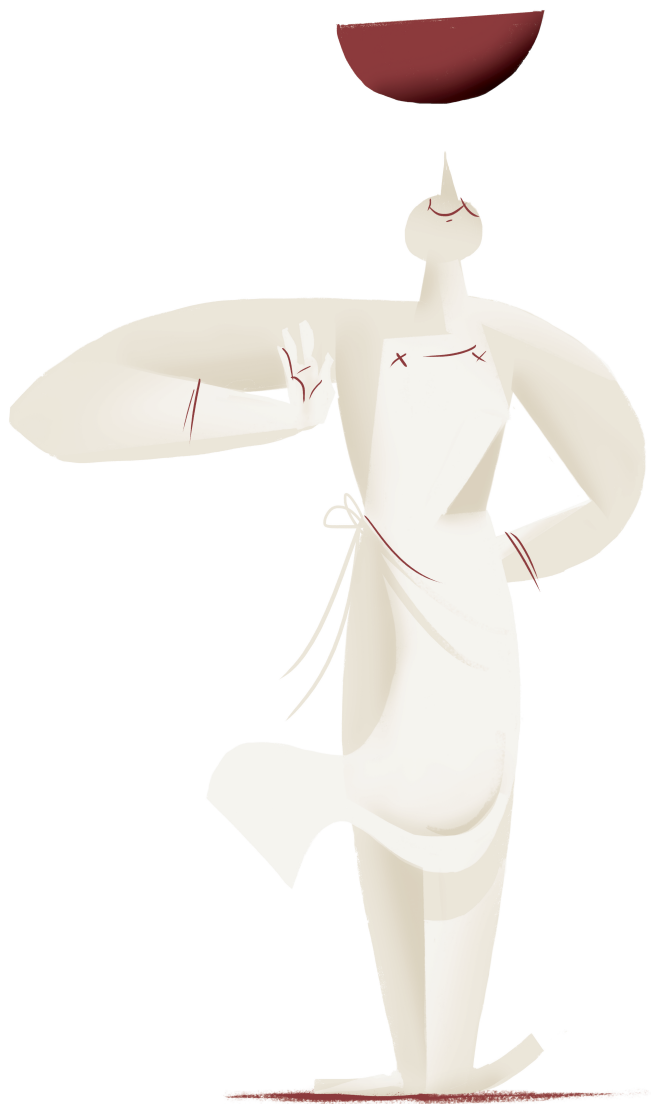
***ACQUA TRATTATA MESCITA AL MOMENTO PER IL CONSUMO ESTEMPORANEO UMANO. ACQUA POTABILE TRATTATA E GASSATA CON AGGIUNTA DI ANIDRIDE CARBONICA ALIMENTARE CONFORME DM 25/2012-DL31/2001.**

Si avvisano i gentili clienti che gli allergeni sono segnalati di fianco ad ogni piatto secondo la numerazione dell'elenco.

ANTIPASTI

Tagliere di salumi lombardi da Marco d'Oggiono e cascina Lassi con pomodori secchi e la nostra giardiniera di verdura. (14)	16
Tagliere di formaggi da Luigi Guffanti con miele e marmellata fatta in casa. (5)	18
Straccetti di lingua di manzo , brodetto orientale e croccante ai cinque cereali. (1-3-6-14)	18
Tartare di vitello , spuma tonnata, frutto del capperone e cipolla agrodolce. (2-9-11)	20
Carpaccio di salmone marinato alla barbabietola, yogurt, uova salmone keta, chips di barbabietola e salsa all'arancia. (3-5-11)	18
Polpo grigliato , broccoletti, spuma di patate, pesto di pomodori secchi, croccante di tapioca nera. (1-3-4-5-6-11-12)	20
Zuppa di cipolle gratinata. (1-3-5)	16

BEVANDE



Acqua trattata microfiltrata*	2
Bibite	4
Birra artigianale alla spina Birrificio El Issor Sassello	7
Caffè qualità Vergnano	2,5
Coperto e pane	3

* L'acqua che serviamo è filtrata e depurata. La nostra è una scelta ecologica e sostenibile, per proteggere l'ambiente da un uso smodato di plastica e vetro.

PRIMI PIATTI



Ravioli fatti in casa ripieni di burrata fior di latte con moscardini in umido. (1-2-5-11-12-14) 20

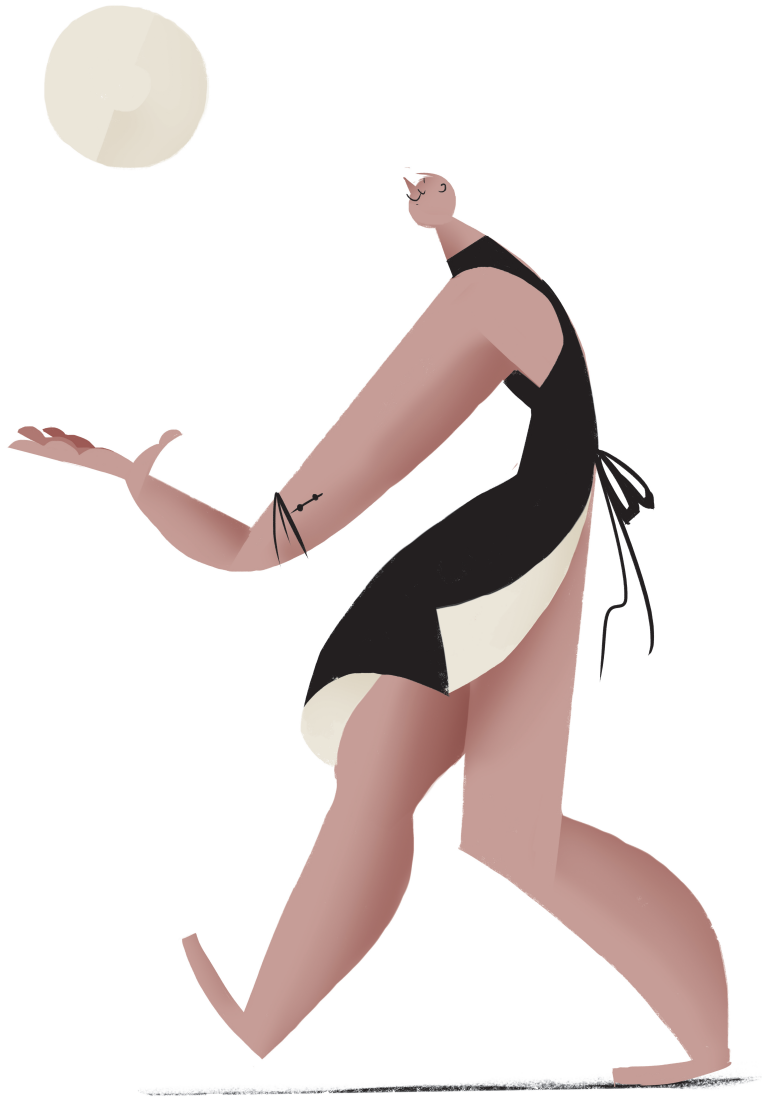
Pappardelle fatte in casa, funghi porcini, fondo di manzo e fonduta leggera di grana padano. (1-2-5-9) 20

Spaghetti dal pastificio Verrigni, ragù bianco di coniglio, crema di zucca e cipolla al Valpolicella. (1-5-14) 18

Riso carnaroli dalla cascina Pratograsso, mantecato all'arancia, tartare di ricciola, stracciatella fior di latte, finocchietto e polvere di olive nere. (5-9-11) 18

Riso carnaroli dalla cascina Pratograsso alla milanese con ossobuco di vitello in gremolada. (5-14) 28

DOLCI DELLA CASA



- | | |
|---|---|
| Crumble al caffè , gelato alla crema e mousse al cacao.
(1-2-5-6-9) | 8 |
| Pan di spagna alle castagne , uvetta, pinoli, crema inglese
al rosmarino e rum. (1-2-5-6-9) | 8 |
| Mezza sfera di cioccolato fondente , ripiena di cremoso
alle nocciole e frutti rossi. (2-5-6-9) | 8 |
| Gelati e sorbetti. (2-5-6) | 6 |
| Tagliata di frutta di stagione. | 6 |

SECONDI PIATTI



Filetto di manzo, purè di patate affumicato, fondo bruno e riduzione di Sassella. (5-9) 30

Petto di faraona cotto a bassa temperatura e piastrato, indivia bruciata, fondo alla senape e mousse dei suoi fegatini. (5-9-13) 22

Cuore di merluzzo, legumi misti in doppia consistenza e croccante di ceci. (1-6-11) 20

Cernia piastrata, crema di pomodori datterini gialli al forno, bietoline colorate e briciole di pane alla puttanesca. (1-11-14) 22

Uovo poché cotto a bassa temperatura, cime di rapa, bagna cauda e crostini di pane d'Altamura. (1-2-5-11) 18

MENU A MANO LIBERA

si intende a persona per tutto il tavolo.

70

TRE CALICI ABBINATI 24

CINQUE CALICI ABBINATI 40

CHEF LEONARDO NIEDDU

Affonda le sue radici nella cucina maremmana, quella delle trattorie storiche con sapori e segreti culinari tramandati da generazione in generazione.

Affina la sua tecnica nella brigata dello chef stellato Michelino Gioia.

Un viaggio che prende origini da tradizioni secolari per arrivare alla scoperta di abbinamenti e tecniche all'avanguardia.