

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 brigata di cucina.

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 scongelati 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

- Selezioni di salumi lombardi** da Marco d'Oggiono, pomodori secchi e la nostra giardiniera. (14) 18
- Tagliere di formaggi** da Luigi Guffanti con miele e marmellata fatta in casa. (5) 18
- Battuta di manzo al coltello**, spuma di salsa olandese, insalata di finocchi e arancia. (2-9) 20
- Carpaccio di trota marinato**, caviale di agrumi, olio di basilico e crema di yogurt. (5-11) 18
- Capasanta piastrata** con spuma di patate allo zafferano, bietoline colorate, e chips di spinaci. (5-11) 18
- Vellutata di legumi**, porro fritto e crostone di pane alle erbe aromatiche. (1-14) 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



Tagliatelle fresche verdi fatte in casa, ragù bianco di cinghiale e salsa allo zafferano. (1-2-5-14) 20

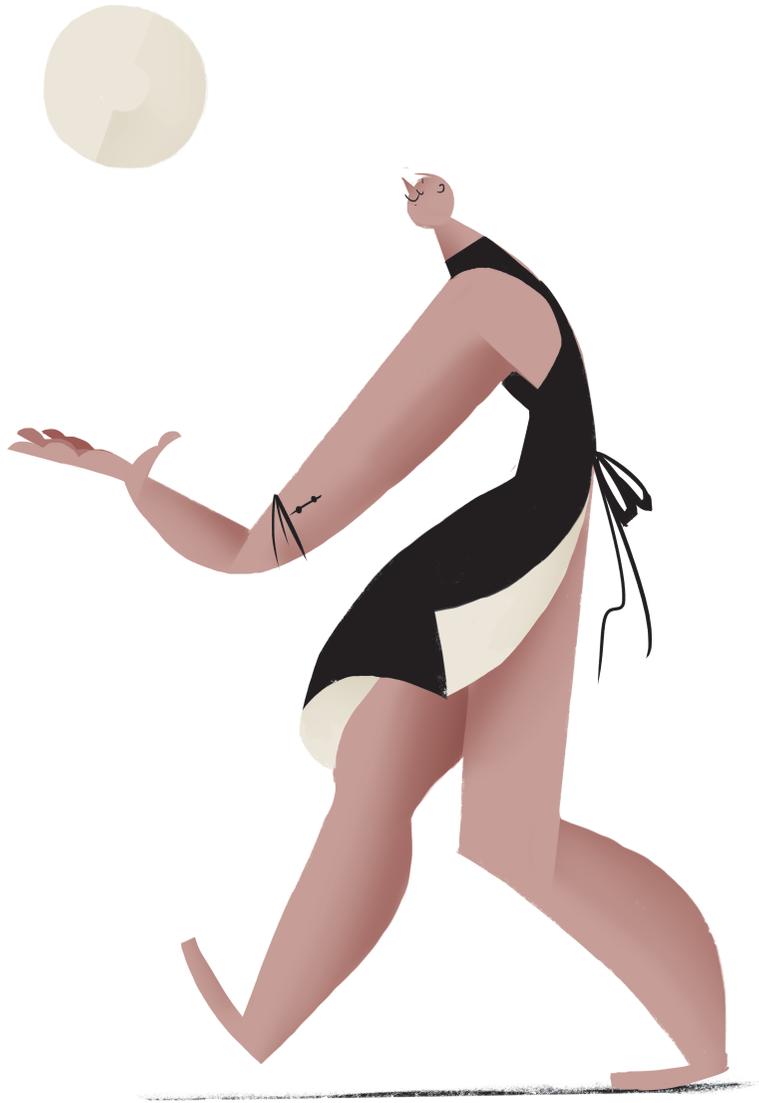
Ravioli freschi fatti in casa ripieni di baccalà, salsa di pomodorini datterini colorati e polvere di olive nere. (1-2-5-9-11) 20

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

Mezzi paccheri dal pastificio Verrigni con sugo di calamari, crema di basilico e briciole di pane alla puttanesca. (1-5-11-14) 18

Spaghetti tridenti dal pastificio Verrigni, crema di carote, mandorle e zenzero. (1-6) 16

DOLCI DELLA CASA



Meringata, panna montata, scaglie di cioccolato fondente, crema inglese e tuile al cacao. (1-2-5-9) 8

Millefoglie di sfoglia, fragole, crema al mascarpone e coulis di frutti rossi. (1-2-5-9) 8

Crumble al pistacchio, mousse al caffè e gelato alla nocciola. (1-2-5-6-9) 8

Gelati e sorbetti. (2-5-6) 6

Tagliata di frutta di stagione. 6

SECONDI PIATTI



- Tagliata di controfiletto** alla griglia, fondo di carne e patate novelle schiacciate al burro. (5) 28
- Petto di anatra** cotto a bassa temperatura all'arancia, scarola, pinoli e uvetta. (5-6) 24
- Filetto di baccalà** fritto in pastella, verdure in agrodolce, chips di platano e maionese al lime. (1-2-11-14) 22
- Coda di rospo in umido**, puré di patate viola e corallo al nero di seppia. (1-5-11-14) 22
- Uovo poché** cotto a bassa temperatura, asparagi ripassati e spuma di taleggio della Valsassina. (2-5) 18

MENU A MANO LIBERA

si intende a persona per tutto il tavolo.

70

TRE CALICI ABBINATI 24

CINQUE CALICI ABBINATI 40