

*Casa*  
MILANO

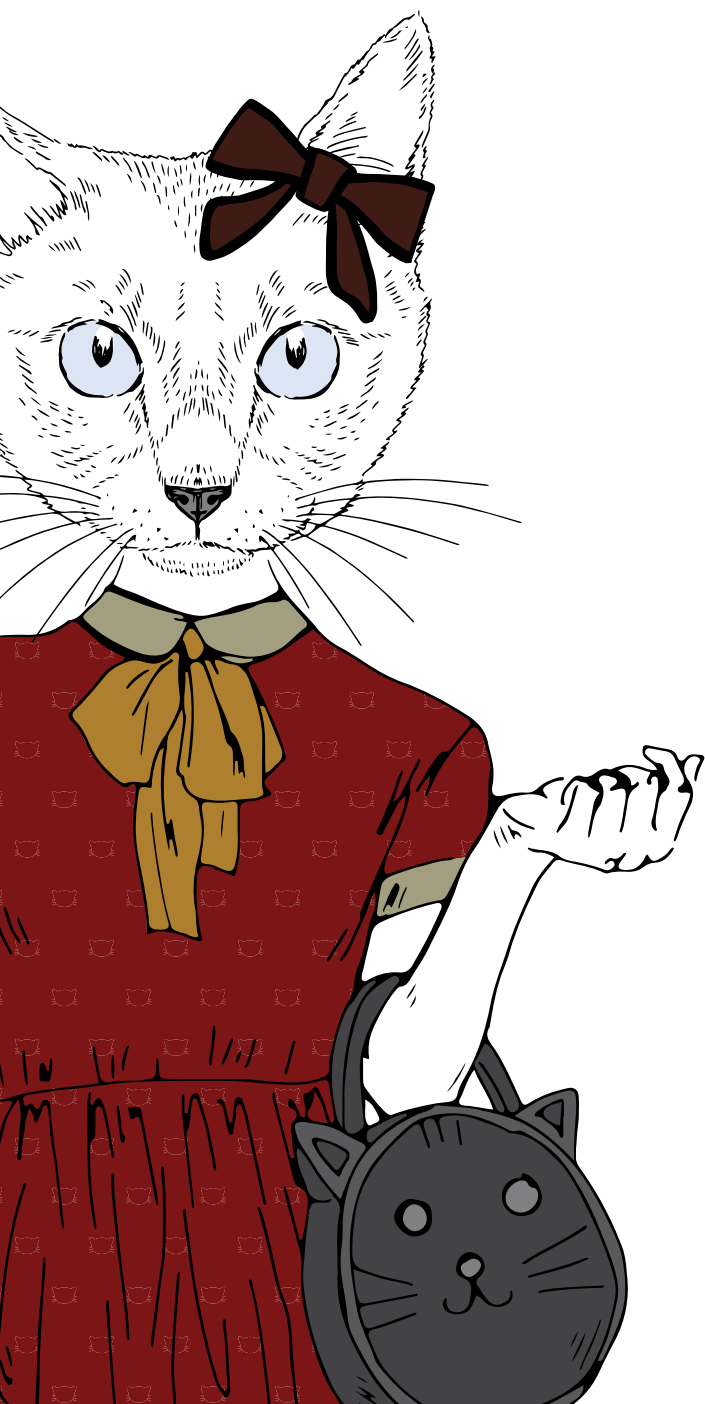


À LA CARTE  
MENU

# WELCOME...

La storia, la tradizione e la contemporaneità della cucina milanese in un contesto extra urbano, fra il lago e le montagne, fra il verde più schietto e il cielo blu, ecco il nostro rosso che nasce dal cuore. Una proposta semplice, vera, poca forma e tanta sostanza come fossimo a casa. Benvenuti a Casa Milano!

*The history, the tradition, and the modern twist of Milanese cuisine, set in an idyllic escape between the lake and the mountains, where the purest green meets the endless blue sky this is the red that comes straight from the heart. A simple, genuine offering, with lots of substance, as if we were at home. Welcome to Casa Milano!*



## ALLERGENS

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate.  
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables.  
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können.  
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions.

### Contiene - Contient - Enthalt - Contains

- 1A. Cereali, Glutine - Céréales, Gluten - Glutenhaltiges Getreide - Cereals, Gluten
- 2A. Crostacei - Crustacés - Krebstiere - Crustacea
- 3A. Uova - Oeufs - Eier - Eggs
- 4A. Pesce - Poissons - Fische - Fish
- 5A. Arachidi - Arachides - Erdnüsse - Peanuts
- 6A. Soia - Soja - Sojabohnen - Soy
- 7A. Latte, lattosio - Lait, lactose - Milch, Laktose - Milk, Lactose
- 8A. Frutta a guscio, Noci - Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse - Tree Nuts, Nuts
- 9A. Sedano - Céleri - Sellerie - Celery
- 10A. Senape - Moutarde - Sent - Mustard
- 11A. Sesamo - Sésame - Sesamesamen - Sesame seeds
- 12A. Anidride solforosa, solfiti - Anhydride sulfureux sulfites Schwefeldioxid, Sulfite Sulfur dioxide, Sulfites
- 13A. Lupini - Lupins - Lupine - Lupines
- 14A. Molluschi - Mollusques - Weichtiere - Mollusks

<sup>1</sup> [ >10 mg/kg >10 mg/I SO<sub>2</sub> ]

### Può contenere - Peut contenir - Es kann enthalten - May contain

- 1B. Cereali, Glutine - Céréales, Gluten - Glutenhaltiges Getreide - Cereals, Gluten
- 2B. Crostacei - Crustacés - Krebstiere - Crustacea
- 3B. Uova - Oeufs - Eier - Eggs
- 4B. Pesce - Poissons - Fische - Fish
- 5B. Arachidi - Arachides - Erdnüsse - Peanuts
- 6B. Soia - Soja - Sojabohnen - Soy
- 7B. Latte, lattosio - Lait, lactose - Milch, Laktose - Milk, Lactose
- 8B. Frutta a guscio, Noci - Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse - Tree Nuts, Nuts
- 9B. Sedano - Céleri - Sellerie - Celery
- 10B. Senape - Moutarde - Sent - Mustard
- 11B. Sesamo - Sésame - Sesamesamen - Sesame seeds
- 12B. Anidride solforosa, solfiti - Anhydride sulfureux sulfites Schwefeldioxid, Sulfite Sulfur dioxide, Sulfites
- 13B. Lupini - Lupins - Lupine - Lupines
- 14B. Molluschi - Mollusques - Weichtiere - Mollusks

<sup>1</sup> [ >10 mg/kg >10 mg/I SO<sub>2</sub> ]

Provenienze carni: Vitello CH. Salumi CH. Manzo CH. Pollo IT. Maiale IT.

Provenienze pesci: Salmone NO. Gamberi ARG. Acciughe IT.

Vongole IT. Bottarga IT. Branzino IT/GR. Sogliole PT. Baccalà PT.

Meat origin: Veal CH. Cold cuts CH. Beef CH. Chicken IT. Pork IT.

Fish origin: Salmon NO. Prawns ARG. Anchovies IT. Clams IT.

Bottarga IT. Sea bass IT/GR. Sole PT. Cod PT.

# TASTING CASA MILANO

“I GRANDI CLASSICI” .....	90	CHF
WITH WINES PAIRING .....	150	CHF

Cocktail di gamberi* come negli anni '80 (gamberi rosa, lattughino e salsa al cognac) <sup>(2A, 3A, 10B, 12B)</sup> <i>Shrimp* cocktail like in the 80s (pink shrimp, lettuce and cognac sauce)</i>	🍷	<i>Calice Veuve Cliquot</i>
Mondeghili tradizionali [ Piatto Storico Casa Milano® ] <sup>(1A, 3A, 7A)</sup> <i>Traditional Mondeghili [ Historical Dish Casa Milano® ]</i>	🍷	<i>Chardonnay Cloudy Bay</i>
Ossobuco in gremolada con risotto alla milanese <sup>(7A, 9A, 12B)</sup> [ Piatto Storico Casa Milano® ] <i>Ossobuco with milanese risotto in gremolada style</i> [ <i>Historical Dish Casa Milano®</i> ]	🍷	<i>Œil de Perdrix Rosé</i>
Tarte Tatin con gelato alla crema d'uovo <sup>(1A, 7A)</sup> [ Dolce Storico Casa Milano® ] <i>Tarte tatin with egg cream ice cream [ Historical Dessert Casa Milano® ]</i>	🍷	<i>Moscato d'Asti</i>

“COLLINA D'ORO” .....	80	CHF
WITH WINES PAIRING .....	130	CHF

Ovetto Bio pochè con fonduta di robiola, pane e pepe della Vallemaggia <sup>(1A, 3A, 7A)</sup> <i>Organic egg poached with robiola fondue, bread</i> <i>and pepper from the Vallemaggia</i>	🍷	<i>Refolo Brut</i>
Tortello agli asparagi con pesto di aglio orsino <sup>(1A, 3A, 7A)</sup> <i>Asparagus tortello pasta with orsino garlic pesto</i>	🍷	<i>Sauvignon Collina</i>
Bianco di Baccalà* con variazione di finocchi, salsa al bergamotto e capperi <sup>(4A, 7A)</sup> <i>White cod*, with fennel variation, bergamot sauce and capers</i>	🍷	<i>Rosso Collina d'Oro</i>
Tortino al cioccolato fondente dal cuore morbido con coulis di lampone <sup>(1A, 3A, 7A, 8B)</sup> <i>Dark chocolate cake with a soft heart and raspberry coulis</i>	🍷	<i>Moscato d'Asti</i>

\* I prodotti indicati con questo simbolo sono congelati / surgelati.

\* The products indicated with this symbol are frozen / deep-frozen.

# PER COMINCIARE

## STARTERS

<p>Mondeghili tradizionali [ Piatto Storico Casa Milano® ] <sup>(1A, 3A, 7A)</sup> ..... 23 CHF</p> <p><i>Traditional Mondeghilli [ Historical Dish Casa Milano® ]</i></p>
<p>Il vitello tonnato [ Piatto Storico Casa Milano® ] <sup>(3A, 4A, 9B, 10B, 12B)</sup> ..... 26 CHF</p> <p><i>Veal in tuna sauce [ Historical Dish Casa Milano® ]</i></p>
<p>Ovetto Bio pochè con fonduta di robiola, pane e pepe della Vallemaggia <sup>(1A, 3A, 7A)</sup> ..... 18 CHF</p> <p><i>Organic egg poached with robiola fondue, bread and pepper from the Vallemaggia</i></p>
<p>Tartare di salmone con guacamole, indivia e riso venere soffiato <sup>(4A)</sup> ..... 26 CHF</p> <p><i>Salmon tartare with guacamole, endive and puffed Venere rice</i></p>
<p>Cocktail di gamberi* come negli anni '80 ..... 26 CHF</p> <p>(gamberi rosa, lattughino e salsa al cognac) <sup>(2A, 3A, 10B, 12B)</sup></p> <p><i>Shrimp* cocktail like in the 80s (pink shrimp, lettuce and cognac sauce)</i></p>
<p>Le acciughe di Cetara con burro CH e pan brioche della casa <sup>(1A, 4A, 7A)</sup> ..... 20 CHF</p> <p><i>Cetara anchovies with butter CH and homemade brioche bread</i></p>
<p>Gli Sciatt di Casera con cicorino, olio evo e pepe nero <sup>(1A, 7A, 12B)</sup> ..... 16 CHF</p> <p><i>Casera Sciatt with chicory, extra virgin olive oil and black pepper</i></p>
<p>Selezione di salumi con la giardiniera e il gnocco fritto <sup>(1A, 9A, 10B)</sup> ..... 45 CHF</p> <p>(Prosciutto crudo "Castello", Coppa nostrana Ticinese, Mortadella di fegato, Carne secca di cervo) - per 2 persone</p> <p><i>Selection of cured meats with giardiniera and fried dumplings</i></p> <p><i>(Raw ham "Castello", Ticino local coppa, Liver mortadella, Dried venison) - for 2 people</i></p>

\* I prodotti indicati con questo simbolo sono congelati / surgelati.  
 \* The products indicated with this symbol are frozen / deep-frozen.



# PASTA E RISOTTI

## PASTA & RISOTTI

Risotto “giallo” Milano [ Piatto Storico Casa Milano® ] <sup>(7A, 9A, 12B)</sup> .....	24	CHF
<i>Saffron risotto Milano [ Historical Dish Casa Milano® ]</i>		
Tonnarello verde, ragù bianco di vitello, olio al tartufo <sup>(1A, 3B, 7A, 9B)</sup> .....	28	CHF
[ Piatto Storico Casa Milano® ] <i>Green tonnarello pasta, with veal ragù and truffle oil</i> [ <i>Historical Dish Casa Milano®</i> ]		
Spaghettoni al pomodoro con Parmigiano Reggiano, .....	19	CHF
basilico e aglio rosso <sup>(1A, 3A, 7B)</sup> <i>Spaghetti with tomato sauce, Parmesan cheese, basil and red garlic</i>		
Spaghettoni alle vongole <sup>(1A, 3A, 12B, 14A)</sup> .....	26	CHF
<i>Spaghetti with clams</i>		
Paccheri al branzino con pomodorini giallo, .....	26	CHF
capperi e limone <sup>(1A, 4A, 9B, 12B)</sup> <i>Paccheri pasta with sea bass, yellow cherry tomatoes, capers and lemon</i>		
Tortello agli asparagi con pesto di aglio orsino <sup>(1A, 3A, 7A)</sup> .....	23	CHF
<i>Asparagus tortello pasta with orsino garlic pesto</i>		
Zuppa d’orzo dei Grigioni “La Regina delle zuppe in Svizzera” <sup>(1B, 9A)</sup> .....	19	CHF
<i>Grigioni barley soup “The Queen of soups in Switzerland”</i>		



# CARNI E PESCI

## MEAT & FISH

Milanese di vitello alta con il manico, con patate al forno.....	46	CHF
o rucola e pomodorini <sup>(1A, 3A, 7A)</sup> [ Piatto Storico Casa Milano® ]		
<i>Thick veal Milanese, with baked potatoes</i>		
<i>or rocket and cherry tomatoes [ Historical Dish Casa Milano® ]</i>		
Ossobuco in gremolada con risotto alla milanese <sup>(7A, 9A, 12B)</sup> .....	48	CHF
[ Piatto Storico Casa Milano® ]		
<i>Ossobuco with milanese risotto in gremolada style</i>		
[ <i>Historical Dish Casa Milano®</i> ]		
Filetto di manzo con salsa al pepe verde come si faceva una volta!.....	52	CHF
Con purea di rapa rossa e schupfnudeln al burro <sup>(1A, 3A, 7A, 9B, 10A, 12B)</sup>		
<i>Beef fillett with green pepper sauce as it was once made!</i>		
<i>With beetroot puree and buttered schupfnudeln</i>		
Sogliola alla mugnaia con spinaci* ripassati.....	45	CHF
e patate prezzemolate <sup>(4A, 7A, 9B)</sup>		
<i>Sole meunière with sautéed spinach* and parsley potatoes</i>		
Bianco di Baccalà* con variazione di finocchi,.....	39	CHF
salsa al bergamotto e capperi <sup>(4A, 7A)</sup>		
<i>White cod*, with fennel variation, bergamot sauce and capers</i>		
Spigola in crosta di sale con variazione di ortaggi.....	110	CHF
e patate croccanti <sup>(4A, 7A, 9B)</sup> - minimo per 2 persone		
<i>Sea bass in a salt crust with a variation of vegetables</i>		
<i>and crispy potatoes - minimum for 2 people</i>		

\* I prodotti indicati con questo simbolo sono congelati / surgelati.

\* The products indicated with this symbol are frozen / deep-frozen.

# I LOVE GREEN

Caponata Casa Milano con uvetta, ..... pinoli e salsa agrodolce [ <b>Piatto Storico Casa Milano®</b> ] <sup>(8A, 9A)</sup> <i>Caponata Casa Milano with raisins, pine nuts and sweet and sour sauce [ <b>Historical Dish Casa Milano®</b> ]</i>	16	CHF
Caesar Salad... Quella originale: lattuga, Parmigiano Reggiano, ..... pane con il dressing di limone, senape e salsa Worcestershire <sup>(1A, 3A, 4B, 7B, 10A)</sup> <i>Caesar Salad... The original one: lettuce, Parmesan cheese, bread with lemon dressing, mustard and Worcestershire sauce</i>	24	CHF
Insalata Waldorf con mela Granny Smith, sedano rapa, ..... yogurt greco, noci, miele e limone <sup>(7A, 8A, 9B)</sup> <i>Waldorf Salad with Granny Smith apple, celeriac, greek yogurt, walnuts, honey and lemon</i>	22	CHF
Misticanza con Salanova verde e rossa, rucola, germogli, basilico, ..... menta, valeriana, scarola romana, mandorle e riso venere soffiato <sup>(8A)</sup> <i>Misticanza salad with green and red Salanova, rocket, sprouts, basil, mint, valerian, Roman escarole, almonds and puffed Venere rice</i>	15	CHF
Puntarelle con acciughe e olive taggiasche ..... ripassate in padella con olio evo <sup>(4A, 9B)</sup> <i>Puntarelle with anchovies and taggiasca olives sautéed in a pan with extra virgin olive oil</i>	15	CHF
Broccoli con olio, aglio e peperoncino <sup>(9B)</sup> ..... <i>Broccoli with garlic, oil and chili pepper</i>	12	CHF
Patate arrosto con mayo spicy <sup>(3A, 7A)</sup> ..... <i>Roasted potatoes with spicy mayo</i>	10	CHF
Spinaci* ripassati in padella con olio evo <sup>(9B)</sup> ..... <i>Spinach* sautéed in a pan with extra virgin olive oil</i>	10	CHF

\* I prodotti indicati con questo simbolo sono congelati / surgelati.

\* The products indicated with this symbol are frozen / deep-frozen.

# I NOSTRI DOLCI

## OUR DESSERT

Tarte Tatin con gelato alla crema d'uovo <sup>(1A, 7A)</sup> .....	11	CHF
[ Dolce Storico Casa Milano® ]		
<i>Tarte tatin with egg cream ice cream [ Historical Dessert Casa Milano® ]</i>		
Tiramisù [ Dolce Storico Casa Milano® ] <sup>(1A, 3A, 7A, 8B)</sup> .....	11	CHF
<i>Tiramisù [ Historical Dessert Casa Milano® ]</i>		
Gorgonzola caramellato alle amarene <sup>(7A, 8A)</sup> .....	12	CHF
[ Dolce Storico Casa Milano® ]		
<i>Caramelized Gorgonzola with black cherries</i>		
[ Historical Dessert Casa Milano® ]		
Tortino al cioccolato fondente dal cuore morbido .....	12	CHF
con coulis di lampone <sup>(1A, 3A, 7A, 8B)</sup>		
<i>Dark chocolate cake with a soft heart and raspberry coulis</i>		
La giostra del gelato* con i gusti del nostro Pasticcere .....	3	CHF
<i>The ice cream* carousel with the flavors of our Pastry Chef</i>		
<small>(allergeni in base al gusto scelto)</small>		
Coppa di frutti di bosco .....	12	CHF
<i>Cup of berries</i>		
Tagliata di frutta fresca .....	11	CHF
<i>Fresh fruit slice</i>		

\* I prodotti indicati con questo simbolo sono congelati / surgelati.  
 \* The products indicated with this symbol are frozen / deep-frozen.

