






KLIMA HOTEL
KOH
MILANO FIERE

MENU
RISTORANTE VISCONTEO










ANTIPASTI STARTERS



-  **Mondeghili della tradizione milanese con mostarda di frutta (1,3,7)** **euro 10**
Mondeghili meatballs served with fruit mustard
-  **Bicchiere al pomodoro e mozzarella di bufala (1,5,7,12)** **euro 12**
Buffalo mozzarella with cream of tomato
-  **Crudo di Parma 18 mesi,** **euro 14**
consERVE in extra vergine e piadina calda (1,7,12)
Parma ham 18 months with dried tomatoes,
eggplants in extra virgin oil and tepid piadina
-  **Zuppa di polpo* con ceci ed erbe aromatiche (2,4,7)** **euro 14**
Octopus soup with chickpeas and herbs
-  **Soffice di patate con tartare di branzino e robiola (1,4)** **euro 16**
Sea bass and robiola cheese tartare with mashed potatoes
-  **Salmone affumicato con crema di avocado** **euro 16**
in cialda di parmigiano e pistacchi (4,5,7,8)
Smoked salmon with avocado cream
served in a parmesan cheese and pistachios wafer








PRIMI FIRST COURSES



- | | | | |
|--|---|------|----|
|  | Minestrone di lenticchie e spinaci (1,9)
Lentil soup with spinach | euro | 10 |
|  | Farro cremoso alla zucca (1,7,8)
Spelt with pumpkin cream | euro | 11 |
|  | Sedanini con patate, caciocavallo e coriandolo (1,7)
"Sedanini" pasta with potatoes, caciocavallo cheese and coriander | euro | 12 |
|  | Garganelli al ragù di salsiccia con zucca e funghi* (1,3,7,9)
"Garganelli" pasta with sausage, pumpkin and mushrooms ragout | euro | 14 |
|  | Risotto Vecchia Milano (7,9)
Risotto Milano style | euro | 14 |
|  | Spaghetti alla chitarra con frutti di mare (1,3,4,14)
"Spaghetti" pasta with seafood | euro | 16 |
|  | Il carnaroli Km0 con gamberi* e cardoncelli (2,7,9)
Prawns risotto with cardoncelli mushrooms | euro | 18 |





SECONDI MAIN COURSES



- | | | | |
|--|--|------|----|
|  | Scaloppa di pollo con patate al gratin (1,3,7)
Roasted chicken escalope with potato au gratin | euro | 18 |
|  | Moscardini* in casseruola con fagioli cannellini (1,2,4)
Braised curled octopus with cannellini beans | euro | 22 |
|  | Costoletta di vitello alla milanese con rucola, pomodorini e patate (1,3,7)
Veal cutlet milano style with rocket, cherry tomatoes and potatoes | euro | 22 |
|  | Involtino di sogliola* con porcini al pomodoro (1,2,4)
Sole roulade with porcini mushrooms and tomato | euro | 24 |
|  | Filetto di manzo alla carbonara con patate al forno (1,3,7)
Roasted beef fillet with poached egg, bacon and baked potatoes | euro | 25 |
|  | Spiedino di capesante con crema di patata viola al cocco (2,4,7,14)
Scallops brochette with purple potato cream | euro | 28 |
| | PIATTO UNICO - ALL IN ONE COURSE | | |
|  | Risotto alla milanese con ossobuco in gremolada (1,7,9)
Risotto milano style with braised veal shank | euro | 30 |

GRIGLIA BBO



	Tomino alla griglia con le sue verdure griglia (7) Grilled tomino cheese served with grilled vegetables	euro	12
	Filetto di branzino alla piastra con grigliata di verdure dell'orto (4) Grilled sea bass with vegetables	euro	18
	Entrecote di manzo alla griglia Beef entrecote	euro	21
	Costata di Angus alla griglia con patate novelle al forno e spinaci al burro (7) Angus steak with baked potatoes and buttered spinach	euro	35

CONTORNI

SIDE DISHES



Insalata mista
Mixed salad

euro 6



Patate fritte
French fries

euro 6



Verdure alla griglia
Grilled vegetables

euro 8



Verdura mista bollita
Boiled mixed vegetables

euro 8

DOLCI DELIGHTS



Tagliata di frutta
Sliced fruit

euro 6

Coppetta di riso ai frutti di bosco (7,8)
Rice pudding with woodberries

euro 8



Semifreddo alle nocciole (3,7,8)
Hazelnut parfait

euro 8

Cheesecake con salsa al fondente (1,3,5,7,8)
Cheesecake with dark chocolate sauce

euro 8

Tortino con menta e cioccolato (1,3,7)
Chocolate and mint tart

euro 8



Sbrisolona della tradizione (1,3,7,8)
Traditional sbrisolona cake

euro 8



Piatto vegetariano | Vegetarian dish



Piatto di mare | Dish of the sea



Denominazione locale | Local dish



Piatto di terra | Dish of the earth

ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come so₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

*Causa reperibilità stagionale qualche prodotto potrebbe essere surgelato Iva e servizio incluso. Bevande non incluse.

ALLERGENS

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or mg / l as so₂
13. Lupin and products based on lupine
14. Molluscs and derivatives on molluscs

*Because seasonal availability some product may be frozen Vat and service included. Beverages non include