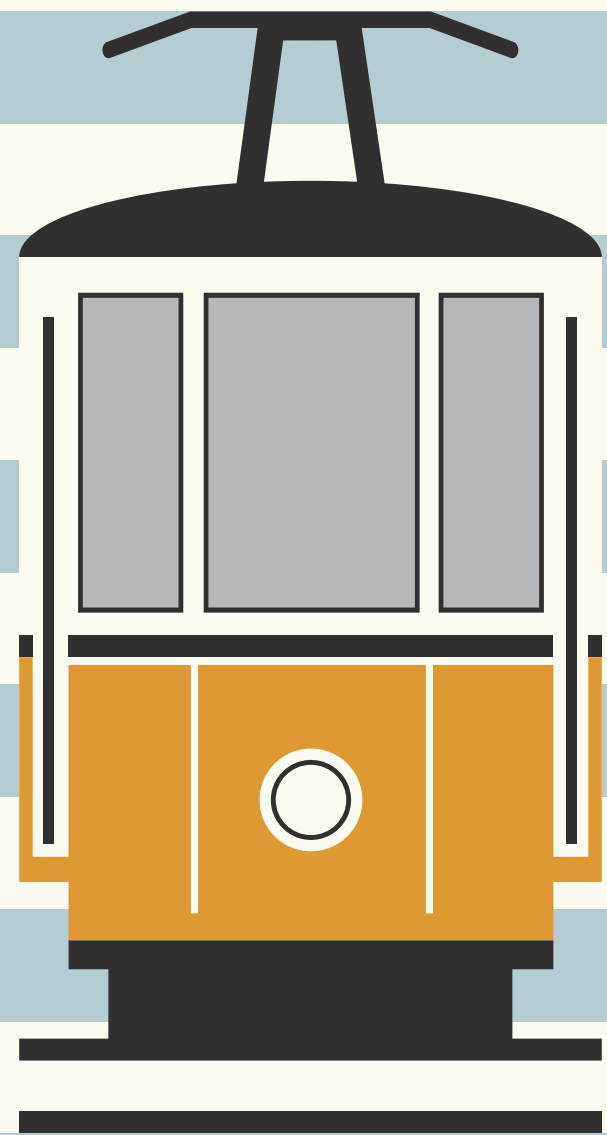


MENU - BISTRÒ

by ibis Milano Centro



www.lineaunobistro.it
Via Camillo Finocchiaro Aprile, 2
20124 Milano (Italy)

01

LINEAUNO
bistrò & bar



LineaUno bistrò & bar prende ispirazione dalla linea del Tram 1 che passa di fianco all'hotel ibis Milano Centro. LineaUno è un bistrò di cucina tradizionale con un forte richiamo al territorio milanese.

The Tram Line 1, passing by the hotel, is the inspiring source of the LienaUno ibis Milano Centro bistrò & bar concept. LineaUno is a bistrò of soul food with a strong appeal to the Milan area.

ANTIPASTI - starters -

FLAN DI ZUCCA E FUNGHI CON PORCINI*

e salsa al Parmigiano Reggiano
Pumpkin and mushrooms flan
with boletus mushrooms
and Parmesan sauce

€ 9.00

RISO AL SALTO con punta di asparago

Sautéed risotto with pinch
of asparagus

€ 11.00

BRUSCHETTA

con stracciatella, pomodoro, capperi
croccanti e olio extravergine di oliva
Bruschetta with stracciatella cheese,
fresh tomatoes, crispy capers
and EVO oil

€ 9.00

CANESTRINO DI POLENTA GIALLA con Baccalà* mantecato

Basket of polenta with creamed salted
codfish (Baccalà)

€ 11.00

PIATTI TRADIZIONE - Milan classics -

MINISTRA MENEGHINA con riso superfino Arborio

Milanese soup with Arborio refined rice

€ 12.00

"La più clamorosa baldoria di verdure eterogenee" – scrive Cenzato nei suoi Itinerari milanesi
"The most sensational revelry of heterogeneous vegetables" – Cenzato wrote on his Milan itineraries

RISOTTO GIALLO CON OSSOBUCO

Saffron rice with Ossobuco (sliced veal shank)

€ 24.00

Nel XVIII secolo, un vetraio del Duomo che mescolava lo zafferano ai colori per renderli vivaci, per scherzo lo mise anche nel risotto al matrimonio della figlia del suo maestro. Il risotto giallo ebbe così tanto successo che si diffuse in tutta Milano. Il "ris giald" si accompagnava all'"oss buss" (l'ossobuco) come un sostanzioso piatto unico

In XVIII century, a glass-maker who used to mix saffron with colors to make them intense, one day, as a joke, put saffron in the risotto at his teacher's daughter marriage. The yellow rice achieved so much success that it spread in all Milano. The "ris giald" used to be served with "oss buss" like a very nourishing main course

RUSTIN NEGÀA CON POLENTA GIALLA

Letteralmente, "arrostino annegato", il rustin negàa al plurale fa "rustitt negàa", ovvero dei nodini di vitello fatti annegare nel vino bianco e cotti per lungo tempo. È uno dei piatti delle antiche tradizioni culinarie Lombarde

Literally, "drowned roasted", the "rustin negà" is a part of veal drowned and cooked in white wine for a long time. Rustin negàa is one of the renowned dishes of the Lombardy tradition

€ 18.00

VERZINI CON RISO PILAF

Verzini with Pilaf rice

La storia dei verzini (involtini di carne macinata e verza) nasce come piatto di recupero del bollito che insieme alla verza e alla salsiccia erano gli ingredienti dell'inverno lombardo

The story of the "verzini" (rolls of meat and Savoy cabbage) was born as a recycle dish of boiled meat that with Savoy cabbage and sausage were the main ingredients of the winter in Lombardy

€ 16.00

COTOLETTA ALLA MILANESE

con pomodorini e rucola

Dal dialetto milanese cutelèta, apparve nel 1814 nel dizionario del Cherubini e pubblicato dalla famosa Regia Stamperia Imperiale di Milano

From Milan dialect "cutelèta", appeared in 1814 in Cherubini's dictionary and published by the famous Regia Imperial Printing House in Milan

€ 24.00

* I prodotti con asterisco, la pasta, il pane e il pesce presenti nel menù, sono prodotti surgelati o sottoposti a processo di abbattimento a -18°C.

* Products with asterisk, pasta, bread and fish on the menu, are frozen or subjected to abatement process at -18°C.

Gentile Cliente, è importante che chiunque è o pensi di essere intollerante o allergico a qualche alimento o ingrediente richieda al personale l'elenco degli ingredienti delle pietanze servite, completo di allergeni, che è a disposizione presso il nostro bistrò.

Dear Guest, please make sure, in case of intolerance or allergy to some food or ingredients, to request the list of ingredients of the served dishes with allergens, available at our bistrò.

PRIMI PIATTI - first courses -

RISOTTO ZUCCA E SALVA CREMASCO DOP

Pumpkin rice with DOP Salva Cremasco cheese

€ 14.00

LASAGNA DI SFOGLIA MALTAGLIATA

con ragù alla bolognese e salsa besciamella

Maltagliati lasagna with bolognese ragù and béchamel

€ 13.00

GNOCCHETTI ALLA CARBONARA

con uovo poché e guanciale croccante

Gnocchetti with carbonara sauce, with poché egg and crispy cheek lard

€ 13.00

SPAGHETTONI FRESCHI AL POMODORO E RASPADURA LODIGIANA

Fresh spaghettoni with tomatoes and Raspadura Lodigiana cheese

€ 12.00

RAVIOLO NERO DI BACCALÀ MANTECATO

su crema di sedano rapa e spinacino saltato

Black ravioli of salted codfish on knob celery cream with sautéed spinach

€ 16.00

SECONDI PIATTI - main -

POLLO ALLE ERBE COTTO A BASSA TEMPERATURA

con insalata verde, finocchi, arance e mandorle

Seasoned chicken cooked in low-temperature
with green salad, fennel, orange and almonds

€ 14.00

INSALATA DI POLPO* ROSTICCIATO

con crumble di olive e capperi

Roasted octopus salad with olives and capers crumble

€ 16.00

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE GREZZE E CIPOLLOTTO PICCANTE

Sliced sirloin beef with potatoes and spicy onions

€ 22.00

01 BURGER GOURMET

burger di manzo italiano 180 gr, con pomodoro fresco, cipolla caramellata,
cheddar, lattuga, pancetta croccante

Italian 180 gr beef, fresh tomato, red onion mustard, cheddar cheese,
lettuce and crispy bacon

€ 14.00

COSTATA DI CAVOLFIORE AL FORNO

con verdure fumé e salsa verde al sesamo e semi misti

Cauliflower steak with fumé vegetables, green sesame sauce and mix seeds

€ 13.00

DESSERTS

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

con noci e uvetta

Fruit salad with almonds and walnuts

€ 5.00

TIRAMISÙ CLASSICO

Classic Tiramisù

€ 5.00

MILLEFOGLIE DI CHANTILLY

e amarene

Millefoglie with chantilly cream
and sour cherry

€ 6.00

TORTINO AL CIOCCOLATO*

al cuore caldo

Hot chocolate cake*

€ 6.00

BARBAJADA

crema calda al cioccolato e caffè
con panna montata

Barbajada, hot chocolate cream
with coffee and whipped cream

€ 6.00

A lanciare questa antica bevanda milanese fu un impresario teatrale di nome Domenico Barbaja, fondatore del Caffè dei virtuosi vicino al Teatro la Scala

The inventor of this antique Milanese drink was the theater producer Domenico Barbaja, founder of "Caffè dei virtuosi" near Teatro La Scala

Qui, agiamo in favore di una Ospitalità Positiva. LineaUno by ibis Milano Centro si impegna a promuovere una dieta bilanciata e a sviluppare una filiera di acquisti responsabile.

Here, we act in favour of Positive Hospitality. LineaUno by ibis Milano Centro promotes balanced eating and supports responsible purchasing practices.



Piatto vegano
Vegan dish



Piatto senza glutine
Gluten free

Prezzi inclusi di IVA e servizio
Price inclusive of VAT and service