

La Griglia Di San Galdino

Per stuzzicare...

<i>Empanadas San Galdino</i> ^{1.3.7}	€ 6,00
<i>San Galdino Empanadas</i> ¹ (Pasta di pane ripiena di carne, olive nere, uova e spezie tipiche) Savory pastry filled with spiced beef, black olives, egg and traditional seasonings	
<i>Fagottino San Galdino</i> ^{1.7.}	€ 6,00
<i>San Galdino Bundles</i> ¹ Pasta di pane ripiena di formaggio filante Bread dough filled with stringy cheese	
<i>Crostone "Da Vito": con salsiccia di cavallo italiano e cipolla caramellata</i> ¹	€ 6,00
<i>Crostoni "Da Vito": with Italian horse sausage and caramelized onion</i> ¹	
<i>Tarte tatin di fichi, formaggio e prosciutto crudo</i> ^{1.7.}	€ 7,00
<i>Tarte tatin with figs, cheese and raw ham</i> ^{1.7.}	
<i>Nervetti con fagioli cannellini, cipolla rossa, aceto e prezzemolo</i>	€ 6,00
<i>Nervetti with cannellini beans, red onion, vinegar and parsley</i>	

Le nostre Tartare con pomodori soleggiati

<i>Tartare di Limousine condita al carrello</i> (3.8.13.)	€ 16,00
<i>Olio, sale di Maldon, pepe nero, tabasco, Worcestershire, tuorlo d'uovo, cognac, senape</i>	
<i>Tartare di cavallo italiano "macelleria Da Vito"</i> (3.8.13.)	€ 18,00
<i>Olio, sale di Maldon, pepe nero, tabasco, Worcestershire, cognac, senape</i>	

Gli Antipasti

Mondeghili alla milanese (classiche polpette di carni miste impanate e fritte) ^(1,3,7,11) € 10,00
Traditional Milanese mondeghili (traditional breaded and fried meatballs)

*Degustazione di salumi stagionati accompagnata con gnocco fritto*¹ € 12,00
Tasting of seasoned cured meats accompanied by crunchy vegetable

*Tagliere di formaggi selezionati serviti con miele e marmellata di cipolle rosse*⁷ € 14,00
*Selected cheese platter served with honey and red onion jam*⁷

*Provola Fondente accompagnata da salsa chimichurri fatta in casa*⁷ € 11,00
*Warm, melting provola cheese accompanied by homemade chimichurri sauce*⁷

Chorrito grigliati € 12,00
Típica salsiccia spagnola aromatizzata alla paprika dolce
Typical Spanish sausage flavored with sweet paprika

*Paleta iberica de bellota stagionata 24 mesi con crostoni al pomodoro*¹ € 18,00
*Paleta Iberica de bellota aged 24 months with tomato croutons*¹

*Oveto morbido alla milanese con crema al grana padano riserva, zafferano e cipolla
caramellata*^{1,3,7} € 12,00

Soft Milanese egg with Grana Padano reserve cream, saffron and caramelized onion

I Primi Piatti

Spaghetti alla chitarra all'uovo con ragù bianco di vitello al profumo di timo^{1,3,7} € 14,00
Egg spaghetti alla chitarra with thyme-flavored white veal ragù^{1,3,7}

Paccheri freschi al pomodorino confit, stracciatella di burrata e basilico^{1,3,11} € 14,00
Fresh paccheri with confit cherry tomatoes, burrata stracciatella and basil^{1,3,11}

*Tagliatelle fresche ai funghi porcini*¹ € 16,00
*Fresh tagliatelle with porcini mushrooms*¹

1 Risotti

Risotto alla milanese mantecato con burro, grana padano riserva, zafferano e midollo di bue € 14,00

Saffron risotto (milanese style) creamed with butter, Grana Padano Riserva, saffron and beef bone marrow

*Risotto tra Lombardia e Sicilia (alla milanese con salsiccia di cavallo a crudo)*⁷ € 16,00

*Risotto between Lombardy and Sicily (Milanese style with raw horse sausage)*⁷

1 Piatti unici

Risotto alla milanese e i suoi pistilli con ossobuco di vitello con la sua salsa (sedano, carote e cipolla)^(1..3.7.11) € 28,00

Milanese risotto with its pistils with veal ossobuco with its vegetable sauce (celery, carrots and onion)

Risotto alla milanese e i suoi pistilli con stracotto d'asino (Macelleria Da Vito) con la sua salsa (Sedano, carote e cipolla)^{1.11.14.} € 29,00

Milanese risotto with its pistils with donkey stew (Macelleria Da Vito) with its sauce

1 Secondi piatti

Costoletta di maiale ad orecchia d'elefante con rucola, pomodorini e patate^{1.3.} € 22,00

(costoletta di maiale da 500 gr. battuta e impanata cotta in olio di semi)

Elephant ear with rocket salad and cherry tomatoes^{1.3.}

(500gr. Crispy breaded pork cutlet, tenderized and pan-fried in vegetable oil)

Costoletta di vitello alla vecchia maniera con patate al forno ^(1.3.7) € 32,00

(costoletta di vitello con osso impanata e cotta nel burro chiarificato)

Traditional milanese veal cutlet with our Osteria's roast potatoes

(veal cutlet with its bone, cooked in butter)

Stracotto d'asino (Macelleria Da Vito) con patata schiacciata aromatizzata^{1.11.} € 27,00

Donkey stew (Da Vito butcher) with flavored mashed potatoes.

1 Burger di San Galdino 220gr in buns (serviti con patatine* fritte) € 18,00

San Galdino burgers 220g in buns (served with fried chips*) €18.00

Italian: Burger di scottona, crema di pomodori secchi, friarielli, scamorza e bacon

Italian burger, sun-dried tomato cream, broccoli rabe, scamorza cheese, and bacon

BBQ: Burger di scottona, cipolla stufata, bufala, peperoni, salsa bbq e bacon

BBQ: Beef burger, stewed onion, buffalo mozzarella, peppers, BBQ sauce and bacon

Ny Burger: Burger di scottona, salad, cetrioli, cheddar, pomodori, maionese e ketchup

NY Burger: Beef burger, stewed onion, buffalo mozzarella, peppers, BBQ sauce and bacon

La Selezione delle carni conviviale servita su pietra lavica (selezioni da condividere)

(selection of meats to share)

Gran Bife San Galdino (500 gr per 2 persone)⁷ € 56,00

Gran Bife San Galdino (500 gr to share between two)⁷

Cube roll senz'osso di Angus argentino con patata al cartoccio al burro aromatizzato

Argentine Angus boneless cube roll with foil-baked potato with flavored butter

Gran grigliata conviviale da minimo 1 Kg

Costata senz'osso, filetto, bistecca argentina, asado Di Black Angus € 70,00

Grand mixed grill to share of at least 1kg (Boneless rib eye, fillet, Argentine steak, asado Black Angus with)

Fiorentina di scottona tedesca (Minimo 1,1Kg. Germania) *all'etto € 7,00*

Scottona Fiorentina (minimum 1,1Kg. Germany)

per 100gr.

**prodotto congelato all'origine*

La Selezione delle carni di cavallo Macelleria equina "Da Vito"

Costata di cavallo (Minimo 500gr. italia) *all'etto € 7,00*

Horse Rib

(minimum 500gr. Italy)

per 100gr.

Tagliata di controfiletto di cavallo italiano cotta su pietra lavica € 22,00

Tagliata di roastbeef of Italian horse cooked on lava stone

Tartare di cavallo italiano "macelleria Da Vito" da 200gr € 18,00

Condita al carrello con olio, sale e pepe

Italian horse tartare "Macelleria Da Vito" 200g

Seasoned with oil, salt, and pepper

Seasoned on the trolley with oil, salt and pepper

1 Secondi di Angus

Tutte le nostre carni sono selezionate da "La Co Carni SRL"

(Tutte le nostre carni sono accompagnate da contorno di patata al cartoccio)

Our selected meats

(All our meat dishes are served with baked potato)

Tagliata di Angus Argentino alla Robespierre € 22,00

Sliced Argentine Angus grilled Robespierre style

Controfiletto di Angus Argentino bordato al pepe nero con scaglie di grana padano al profumo di tartufo⁷ € 26,00

Argentinian Angus sirloin crusted with black pepper, topped with of grana padano with and a hint of truffle⁷.

Ribeye di Angus alla griglia con patata al cartoccio € 28,00

Angus Ribeye

Controfiletto di Angus argentino su letto di verdure croccanti € 26,00

Argentine Angus sirloin on a bed of crunchy vegetables (envy, trevisana, iceberg)

Filetto di Angus Argentino al Madeira¹ € 28,00

Filetto saltato in riduzione di vino liquoroso portoghese

Argentinian Angus filled with amadeira wine sous¹

Filetto di Angus Argentino bardato al bacon e provola⁷ € 28,00

Argentine Angus fillet wrapped in bacon and provola cheese⁷

1 Contorni

Side dishes

Patate arrosto (our traditional roast potatoes) € 6,00

Verdure di stagione alla griglia (fresh grilled vegetables) € 6,00

*Patatine fritte*¹ (French fries)* € 5,00

Insalata mista di stagione (mix salad) € 5,00

Coperto € 2,50

**prodotto congelato all'origine*

SELEZIONE DI VINI AL CALICE

Vini al calice selezionati

da € 7,00 a €12,00

Selection of wines by the glass

SELEZIONE DI VINI DA DESSERT AL CALICE

Verduzzo Passito Soandre

€ 10,00

Acqua "Norda" 0,75 € 3,00

Bibite 0,33 € 4,00

Birra alla spina piccola € 5,00

Birra alla spina media € 7,00

Caffè € 2,00

Caffè doppio € 3,00

Decaffeinato/Orzo/Ginseng €3,00

Cappuccino €3,00

Regolamento E'U 1169/2011 art. 44

Si informa la gentile clientela che le pietanze nei seguenti menù potrebbero contenere allergeni alimentari quali:
We inform our kind costumers that the dishes contained in the following menu may contain food allergens such as:

Allergeni

Allergens

- | | | |
|--------------------------|---------------------------|------------------------|
| 1.Glutine (gluten) | 6.Sesamo (sesame) | 11.Sedano (celery) |
| 2.Soia (soy) | 7.Latte (milk) | 12.Lupini (lupine) |
| 3.Uovo (egg) | 8.Pesce (fish) | 13.Senape (mustard) |
| 4.Frutta a guscio (nuts) | 9.Crostacei (crustaceans) | 14.Solfiti (sulphites) |
| 5.Arachidi (peanuts) | 10.Molluschi (shellfish) | |

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento. Si chiede ai gentili ospiti di informare il personale di sala su potenziali intolleranze alimentari o allergie, in modo che il personale stesso possa dare le necessarie informazioni sulla composizione della singola pietanza. Non è comunque possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

The guest are gently asked to inform the staff about potential food allergens such as:

Tutti i vini contengono solfiti. Tutte le nostre birre contengono glutine. All wines contain sulfites and gluten.