

# *Ristorante Settembrini, 18*

*... la tradizione del mare a Milano*

*... the sea tradition in Milan*

*Con gli arrivi giornalieri, direttamente dal mercato ittico, prepariamo del nostro meglio per poterVi offrire il pesce fresco dei nostri mari.*

*With daily arrivals, directly from the fish market, we do our best to offer you fresh fish from our seas.*

*La nostra cucina è semplice, preparata con prodotti freschi ed olio extra vergine di Oliva di alta qualità.*

*our cuisine is simply, prepared with fresh products and high quality olive oil.*

*Dove raggiungerci:*

*Our address:*

*Via L. Settembrini, 18 • Milano*

*Come contattarci:*

*How to contact us:*

*Tel. +39 02 29519494 - fax: 02 29519494*

*[www.settembrini18.com](http://www.settembrini18.com)*

*[info@settembrini18.com](mailto:info@settembrini18.com)*

*Gentile Ospite,*

*nel darLe il benvenuto presso il nostro servizio di ristorazione, desideriamo informarLa che alcuni alimenti serviti all'interno della struttura, preparati con la massima cura nelle nostre cucine, contengono ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze, tra i quali:*

- 1. cereali** contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e i prodotti derivati;
- 2. crostacei e prodotti** a base di crostacei;
- 3. uova e prodotti** a base di uova;
- 4. pesce e prodotti** a base di pesce;
- 5. arachidi e prodotti** a base di arachidi;
- 6. soia e prodotti** a base di soia;
- 7. latte e prodotti** derivati, incluso il lattosio;
- 8. frutta a guscio** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti;
- 9. sedano e prodotti** a base di sedano;
- 10. senape e prodotti** a base di senape;
- 11. semi di sesamo e prodotti** a base di semi di sesamo;
- 12. anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10/mg/kg o 10 mg/l in termini di anidride solforosa totale;
- 13. lupini e prodotti** a base di lupini;
- 14. molluschi e prodotti** a base di molluschi.

*Sarà cura del nostro Staff di ristorazione fornirLe ogni informazione e spiegazione in merito agli specifici ingredienti utilizzati negli alimenti offerti nella nostra struttura, in conformità alle vigenti normative.*

*La preghiamo infine di tenere presente che, in virtù della lavorazione degli alimenti nel medesimo luogo, tutte le pietanze offerte potrebbero contenere tracce degli ingredienti sopra indicati.*

La Direzione

*Dear Guests,*

*Welcome in our Restaurant service, we are pleased to inform you that food served in our structure is prepared with the best care and attention. Please note some dishes may contain ingredients that could cause allergies or food intolerance, as the following:*

- 1. Cereals**, containing gluten like buckwheat, rye, oats, spelt, kamut or derived products;
- 2. Crustaceans** and products based on crustaceans;
- 3. Eggs** and products based on egg;
- 4. Fish** and products based on fish;
- 5. peanuts** and nuts products;
- 6. soy** and soy products;
- 7. milk**, and milk derivatives, including lactose;
- 8. Dried fruits**, such as almonds, hazelnuts, nuts, pistachios and nuts products;
- 9. Celery** and products based on celery;
- 10. Mustard** and products based on mustard;
- 11. Sesame seeds** and products based on sesame seeds;
- 12. sulphur dioxide and sulphites**, in concentration higher than 10/mg/kg or 10 mg/l related to the total presence of sulphur dioxide;
- 13. Hops** and products based on hops;
- 14. Molluscs** and products based on molluscs.

*Our Restaurant Staff assure you the best care explaining you all information about all ingredients used and offered in our structure, in accordance with the laws in force.*

*We invite you to consider that food is prepared in the same place, so in all dishes there might be the presence of tracks of the ingredients indicated above.*

The Management

Protocollo 1169 /2011 /CE



# Antipasti di Mare

<i>Ingredienti:</i> <i>*Gamberetti, Sedano, Cipolla, Pomodorini, Olio e Limone</i>	<b>Gamberetti alla Catalana</b> <i>Shrimps in Catalana Style</i>	€ 14,00
<i>Ingredienti:</i> <i>*Scampi, Maionese, Ketchup, Cognac, Lattuga</i>	<b>Code di Scampi in salsa cocktail su letto di Lattuga</b> <i>Tails of Scampi in cocktail sauce Lattuga salad</i>	€ 14,00
<i>Ingredienti:</i> <i>*Gamberetti, Cozze, Vongole, Calamari, *Polipo, Prezzemolo</i>	<b>Tiepida insalatina di mare olio e limone</b> <i>Warm fish salad with oil and lemon</i>	€ 14,00
	<b>Salmone Norvegese affumicato, crostini e burro Maitré d'Hotel</b> <i>Norwegian smoked salmon with croutons and Maitré d'Hotel butter</i>	€ 15,00
<i>Ingredienti:</i> <i>Pane Grattugiato, Capperi, Prezzemolo, Aglio, Formaggio</i>	<b>Capesante gratinate</b> <i>Scallops au gratin</i>	€ 4,00 cad.
<i>Ingredienti:</i> <i>*Scampi, Rucola, Olio e Limone</i>	<b>Code di scampi bolliti con rucola, olio e limone</b> <i>Boiled tails of scampi with rocket, oil and lemon</i>	€ 14,00
<i>Ingredienti:</i> <i>*Polpo, Patate, Olio e Limone</i>	<b>Polpo con patate alla Genovese</b> <i>Octopus with potatoes in Genovese style</i>	€ 14,00
	<b>Ostriche</b> <i>Oysters</i>	€ 3,50 cad.

## Prodotti Allergeni

Secondo disponibilità di mercato, la qualità di pesce proposta dal menù ed esposta in vetrina può essere surgelata. Si prega di chiedere precisazioni. Alcuni di questi prodotti possono variare secondo la disponibilità del mercato.

Some of these products can change according to the availability of the market. According to the availability of the market some fish quality in the restaurant may be frozen, kindly ask detailed specification.

*Si avvisa la gentile clientela che, negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Tutti gli ingredienti allergeni sono riportati in fondo al menu (vedi elenco)*

**Coperto / Cover Charge €3,00**

## Antipasti di Terra

### *Bufala Campana*

*Bufala Campana*

€ 10,00

### *Crudo di Parma*

*Raw Parma ham*

€ 10,00

### *Bresaola Valtellinese*

*Bresaola Valtellinese*

€ 10,00

### *Salame felino (porzione)*

*Felino salami*

€ 12,00

### *Prosciutto di Parma con Melone*

*Parma Ham with Melon*

€ 13,00

### *Piatto di Affettati Misto*

*Mixed Cold Cuts*

€ 12,00

## La nostra zuppa

### *Zuppa di Verdure miste*

*Ingredienti:  
Verdure miste, Sedano*

*Mixed Vegetable Soup*

€ 10,00

### *Zuppa di \*pesce in tegame di pietra*

*Ingredienti:  
\*Calamari, Cozze, Gamberetti,  
\*Spada, Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, \*Gamberone*

*\*Fish soup in pam of stone*

€ 22,00

### *Souté di cozze e vongole*

*Souteed Clams and Mussels*

€ 14,00

Secondo disponibilità di mercato, la qualità di pesce proposta dal menù ed esposta in vetrina può essere surgelata. Si prega di chiedere precisazioni. Alcuni di questi prodotti possono variare secondo la disponibilità del mercato.

Some of these products can change according to the availability of the market. According to the availability of the market some fish quality in the restaurant may frozen, kindly ask detailed specification.

*Coperto / Cover Charge €3,00*

*Prodotti Allergeni*

# Primi Piatti

---

## di Terra

---

Ingredienti:  
Ravioli

*Ravioli di Magro fatti a mano in Salsa di Noci*

€ 14,00

*Hand Made Ravioli in Walnut Sauce*

Ingredienti:  
Pasta, Aglio, Peperoncino,  
Prezzemolo e Pomodoro

*Spaghetti al filetto di pomodoro*

€ 8,00

*Spaghetti with Tomato fillet*

Ingredienti:  
Pasta, Ragù di Carne Mista,  
Sedano, Cipolla, Vino Rosso,  
Pomodoro e Concentrato

*Tagliatelle fresche alla Bolognese*

€ 10,00

*Homemade tagliatelle with Bolognese sauce (tomato sauce with meat)*

Ingredienti:  
Pasta, Aglio, Peperoncino,  
Prezzemolo e Pomodoro

*Risotto con Asparagi o Funghi Porcini o Carciofi*

€ 12,00

*Risotto (rise whisked) with artichokes*

Ingredienti:  
Pasta, Carciofi, Aglio,  
Prezzemolo e Formaggio

*Tagliatelle fresche con Asparagi o Funghi o Carciofi*

€ 12,00

*Homemade tagliatelle cooked with asparagus*

Ingredienti:  
Pasta, Panna, Uova,  
Parmigiano

*Spaghetti alla Carbonara*

€ 10,00

*Spaghetti with Carbonara sauce (sauce made with eggs, bacon and parmesan cheese)*

Ingredienti:  
Riso, Zafferano,  
Formaggio, Brodo, Vegetale,  
Sedano

*Risotto alla Milanese*

€ 12,00

*Saffron Risotto*

Ingredienti:  
Gnocchi, Zola

*Gnocchi al Gorgonzola*

€ 10,00

*Gnocchi with Gorgonzola*

Ingredienti:  
Pasta, Aglio, Peperoncino,  
Prezzemolo e Pomodoro

*Penne all'Arrabbiata*

€ 8,00

*Penne all'Arrabbiata (kind of pasta with tomato sauce and chilli pepper)*

### Prodotti Allergeni

\* I funghi potrebbero essere congelati

\* Mushrooms may be frozen

Si avvisa la gentile clientela che, negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Tutti gli ingredienti allergeni sono riportati in fondo al menu (vedi elenco)

Coperto / Cover Charge €3,00

# Primi Piatti

## di Mare

Secondo disponibilità di mercato, la qualità di pesce proposta dal menù ed esposta in vetrina può essere surgelata. Si prega di chiedere precisazioni. Alcuni di questi prodotti possono variare secondo la disponibilità del mercato.

Some of these products can change according to the availability of the market. According to the availability of the market some fish quality in the restaurant may frozen, kindly ask detailed specification.

<i>Ingredienti:</i> Cozze, Aglio, Vongole, *Calamari, *Gamberetti, Pomodoro, Prezzemolo e Vino	<i>Scialatielli delizie del golfo</i> <i>Scialatielli, delights of the gulf</i>	€ 16,00
<i>Ingredienti:</i> Cozze, Aglio, Vongole, Pomodoro, *Gamberetti, *Calamari, Pomodoro, Prezzemolo e Vino	<i>Spaghetti ai frutti di mare</i> <i>Spaghetti with seafood</i>	€ 14,00
<i>Ingredienti:</i> Pomodoro, Prezzemolo, *Gamberetti, *Scampi, Aglio e Vino	<i>Spaghetti con scampi e pomodorini freschi</i> <i>Spaghetti with scampi and fresh cherry tomato</i>	€ 13,00
<i>Ingredienti:</i> Melanzana, Aglio, Pomodoro, Prezzemolo e Vino	<i>Paccheri spada fresco, melanzane e pachino</i> <i>Paccheri with fresh sword</i>	€ 13,00
<i>Ingredienti:</i> Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, *Astice, *Gamberetti e Vino	<i>Tagliolini all'Astice e pomodorini freschi</i> <i>Tagliolini with lobster and fresh cherry tomato</i>	€ 20,00
<i>Ingredienti:</i> Aglio, Prezzemolo, Nero di Seppia e Vino	<i>Risotto al nero di seppia nostrano</i> <i>Black Squid with risotto</i>	€ 12,00
<i>Ingredienti:</i> Aglio, Cozze, Vongole, *Calamari, *Gamberetti, Prezzemolo e Vino	<i>Risotto alla Pescatora</i> <i>Fisherman risotto</i>	€ 12,00
<i>Ingredienti:</i> Pomodoro, Aglio, Prezzemolo *Gambero e Vino	<i>Scialatielli di Gambero Rosso di Sicilia</i> <i>Fresh pasta with red Prawn of Sicily</i>	€ 18,00
<i>Ingredienti:</i> Aglio, Vino, Prezzemolo, Vongole e Bottarga	<i>Spaghetti alle Vongole e Bottarga</i> <i>Spaghetti with Clams and Bottarga</i>	€ 14,00
<i>Ingredienti:</i> Aglio, Prezzemolo, *Gamberetti e Panna	<i>Penne e Gamberetti con Zucchine</i> <i>Prawns with Shrimps and Zucchini</i>	€ 12,00

Si avvisa la gentile clientela che, negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Tutti gli ingredienti allergeni sono riportati in fondo al menu (vedi elenco)

Prodotti Allergeni

Coperto / Cover Charge €3,00

Possibilità di richiesta per ulteriori primi piatti

## Secondi piatti (carne)

### Meat Main Courses

	<i>Risotto alla Milanese con Ossobuco</i>	€ 22,00
	<i>Risotto with Saffron and Veal "Osso Buco"</i>	
	<i>Tagliata di filetto con rucola</i>	€ 18,00
	<i>Finely sliced with rucola</i>	
<i>Ingredienti: Pane gratugiato, Farina, Uova</i>	<i>La Cotoletta di Vitello alla Milanese</i>	€ 18,00
	<i>Milanese veal chop, breaded and fried in butter</i>	
	<i>Filetto alla griglia</i>	€ 22,00
	<i>Fillet with grill</i>	
	<i>La Costata alla Griglia</i>	€ 20,00
	<i>Bone Steak with grill</i>	
	<i>Chateaux-Briand per (2 persone)</i>	€ 50,00
	<i>Chateaux-Briand only for 2 people</i>	
<i>Ingredienti: Vitello, Farina, Aglio, *Porcini</i>	<i>Scaloppina con Porcini</i>	€ 18,00
	<i>Escalopes with porcini mushrooms</i>	
<i>Ingredienti: Manzo, Farina, Aglio, *Porcini</i>	<i>Filetto di manzo all'alpina</i>	€ 25,00
	<i>Filled steak cooked with mushrooms</i>	

Si avvisa la gentile clientela che, negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.  
Tutti gli ingredienti allergeni sono riportati in fondo al menu (vedi elenco)

Coperto / Cover Charge €3,00

# Secondi di Mare

## Fish Main Courses

*Filetto di Branzino alla Siciliana* s.q. € 20,00  
*Seabass Fillet in Sicilian Style*

*Branzino al sale* s.q. € 18,00  
*Salted sea bass*

*Ingredienti:*  
*\*Gamberoni, Farina, Alloro, Pomodoro e aglio*

*Gamberoni in Guazzetto* € 20,00  
*Stewed crayfish with tomato sauce*

*Ingredienti:*  
*Farina, \*Calamaro, \*Gamberetti e Zucchine*

*Fritto misto Settembrini 18* € 20,00  
*Mixed fried fish in Settembrini 18 style*

*Trancio di Spada ai ferri* € 18,00  
*Steak of sword fish grilled*

*Tagliata di branzino e Funghi Porcini\** € 22,00  
*Sliced bass with mushroom*

*Ingredienti:*  
*\*Gamberone, \*Scampono, \*Calamaro, \*Gamberetti, \*Capesanta, \*Spada*

*Grigliata di pesce fresco* s.q. € 22,00  
*Mixed grilled fish*

*Ingredienti:*  
*Sedano, Cipolla, Pomodoro, \*Astice, Aglio*

*Astice alla Catalana* € 20,00  
*Lobster Catalana Style*

Secondo disponibilità di mercato, la qualità di pesce proposta dal menù ed esposta in vetrina può essere surgelata. Si prega di chiedere precisazioni. Alcuni di questi prodotti possono variare secondo la disponibilità del mercato.

Some of these products can change according to the availability of the market. According to the availability of the market some fish quality in the restaurant may be frozen, kindly ask detailed specification.

*Si avvisa la gentile clientela che, negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.  
Tutti gli ingredienti allergeni sono riportati in fondo al menu (vedi elenco)*

*Coperto / Cover Charge €3,00*

*Prodotti Allergeni*



## Contorni

- Insalata mista di stagione* € 6,00  
*Mixed season salad*
- Ingredienti:*  
*Patate, Rosmarino,*  
*Prezzemolo, Basilico*
- Patate soute* € 6,00  
*Sautè potatoes*
- Ingredienti:*  
*Peperoni, Melanzane, Zucchine*
- Verdure miste alla griglia* € 7,00  
*Mixed vegetables to the grate*
- Ingredienti:*  
*Spinaci, Aglio, Olio, Peperoncino*
- Verdure saltate* € 6,00  
*Sliced Vegetable*

## Formaggi

- Pecorino Sardo* € 10,00  
*Sardinian pecorino*
- Grana Padano* € 8,00  
*Grana Padano*
- Gorgonzola* € 8,00  
*Gorgonzola*

*Coperto / Cover Charge €3,00*

## Dessert

*Setteveli al Pistacchio*

€ 6,00

*Pistachio Setteveli*

*Setteveli al Cioccolato*

€ 6,00

*Chocolate Setteveli*

*Tiramisù*

€ 6,00

*Tiramisù*

*Ricotta e Pere*

€ 6,00

*Pear Ricotta*

*Sorbetto ai frutti di Bosco e Mirto*

€ 6,00

*Sorbet forest Fruit and myrtle*

*Tartufi di Pizzo Calabro*

€ 6,00

*Home made Ice-Cream*

*Sorbetto al mandarino*

€ 6,00

*Mandarin sorbet*

*Sorbetti al limone*

€ 6,00

*Lemon sorbets*

*Sorbetto mela verde con Calvados*

€ 6,00

*Green apple sorbet with Calvados*

## Frutta

*Frutta mista di stagione*

€ 6,00

*Mixed seasonal fruit*

*Frutti di bosco*

€ 7,00

*Fruit of the forest*

*Ananas*

€ 6,00

*Esotic Fruit*

*Coperto / Cover Charge €3,00*

# Pizza

<i>Margherita</i>	<i>Pomodoro, mozzarella</i> <i>Tomato, mozzarella</i>	€ 6,00
<i>Napoli</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe</i> <i>Tomato, mozzarella, anchovies</i>	€ 7,00
<i>Salame piccante</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante</i> <i>Tomato, mozzarella, spicy pepperoni (salami)</i>	€ 7,00
<i>Prosciutto cotto</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i> <i>Tomato, mozzarella, ham</i>	€ 7,00
<i>Quattro formaggi</i>	<i>Mozzarella, zola, scamorza e grana</i> <i>Mozzarella, gorgonzola cheese, smoked mozzarella, grana</i>	€ 8,00
<i>Quattro stagioni</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, cotto</i> <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham</i>	€ 8,00
<i>Prosciutto e funghi</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i> <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>	€ 8,00
	<i>Bufala aggiunta</i>	€ 3,00

# Pizza

*Tonno e cipolla*

*Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla*

€ 8,00

*Tomato, mozzarella, tuna, onion*

*Capricciosa*

*Mozzarella, mozzarella, cotto, funghi, olive, carciofi, capperi, acciughe*

€ 9,00

*Tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham, olives, capers, anchovies*

*Ortolana*

*Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni*

€ 9,00

*Tomato, mozzarella, courgettes, eggplant, peppers*

*Frutti di mare*

*Pomodoro, mozzarella, \*frutti di mare*

€ 12,00

*Tomato, mozzarella, \*seafood*

*Elegante*

*Pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, scaglie di grana*

€ 10,00

*Tomato, mozzarella, Parma ham, rocket salad, parmesan flakes*

*Sara*

*Mozzarella, rucola, bresaola, pomodoro fresco, scaglie di grana*

€ 10,00

*Fresh tomato, mozzarella, rocket salad, air-dried beef, parmesan flakes*

*Speciale / Special*

*Pizza Pietro*

*Pomodoro, basilico, mozzarella di bufala*

€ 10,00

*Tomato, basil, mozzarella bufala*

*Bufala aggiunta*

€ 3,00

<b>Bevande</b>	○	<i>Birra alla Spina Moretti (Bionda)</i>	€ 5,00
	○	<i>Birra alla Spina Moretti (Rossa)</i>	€ 6,00
	○	<i>Acqua Minerale cl. 75</i> Mineral Water	€ 3,00
	○	<i>Coca Cola, Fanta, Sprite</i> Coke, Fanta, Sprite	€ 4,00
	○	<i>Calice di Vino</i> Glass of Wine	€ 5,00
	<b>Liquori</b>	○	<i>Liquori Nazionali</i> Italian Spirits
○		<i>Liquori Esteri</i> Foreign Spirits	€ 8,00
○		<i>Whisky</i> Whisky	€ 8,00
○		<i>La nostra Grapperia</i> Choice of Grappa	€ 8,00
<b>Caffetteria</b>	○	<i>Caffè</i> Espresso	€ 2,00
	○	<i>Cappucino</i>	€ 3,50

*Coperto / Cover Charge €3,00*

# Pizze del giorno

## Pizze

## Speciale Pizza

<i>Pizza Margherita</i>	€ 6,00	<i>Pizza Salsiccia e Friarielli</i>	€ 7,50
<i>Pizza Biancaneve</i>	€ 6,00	<i>Tonno e Cipolla</i>	€ 7,50
<i>Pizza alla Romana</i>	€ 6,00	<i>Pomodoro, mozzarella, onno e cipolla</i>	
<i>Pizza al Prosciutto cotto</i>	€ 6,00	<i>Pizza Elegante</i>	€ 7,50
<i>Pizza Napoli</i>	€ 6,00	<i>Pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, scaglie di grana</i>	
<i>Pizza al salame piccante</i>	€ 6,00	<i>Pizza Sara</i>	€ 7,50
<i>Pizza ai Wurstel</i>	€ 6,00	<i>Mozzarella, rucola, bresaola, pomodoro fresco, scaglie di grana</i>	
		<i>Pizza alla Bufala</i>	€ 7,50
		<i>Pomodoro, basilico, mozzarella di bufala</i>	
		<i>Pizza ai Frutti di Mare</i>	€ 7,50
		<i>Pomodoro, mozzarella, frutti di mare</i>	
		<i>Pizza all'Ortolana</i>	€ 7,50
		<i>Pizza Capricciosa</i>	€ 7,50
		<i>Mozzarella, mozzarella, cotto, funghi, olive, carciofi, capperi, acciughe</i>	
		<i>Pizza Speck e Zola</i>	€ 7,50
		<i>Pomodoro, mozzarella, speck</i>	
		<i>Gustosa</i>	€ 7,50
		<i>Pomodoro, mozzarella, pancetta, scamorza</i>	

Coca, Fanta, Sprite (0,33 l)	€ 2,00
Birra alla Spina (0,4 l)	€ 3,50
Acqua Minerale (0,75 l)	€ 2,00
Vino al Calice	€ 3,50

Secondo disponibilità di mercato, la qualità degli ingredienti da noi utilizzata e proposta dal menù sono di primissima qualità. Alcuni di questi prodotti possono variare secondo la disponibilità del mercato.



## Menù del giorno

### Primi Piatti

Tagliatelle con salamella alla  
Toscana con carciofi € 6,00

Orecchiette alla Galipolina € 6,00

Risotto alla Milanese € 6,00

### Secondi Piatti

Cotoletta di Pollo con patatine € 7,50

Straccetti di manzo con rucola  
e pomodorini € 7,50

Coda di Rospo alla Siciliana € 12,00

Costata alla griglia e patatine € 12,00

### Piatto Unico

Risotto alla Milanese con  
cotoletta di Pollo e patatine € 10,00

### Menù di Mare

Orecchiette alla Galipolina e  
coda di Rospo alla Siciliana € 15,00

## Le Insalatone

Insalatona Primavera € 7,50  
Lattuga, chioggia, rucola, tonno,  
mozzarella fresca, pomodoro e mais

Insalatona Suprema € 7,50  
Lattuga, chioggia, rucola, maionese  
hemmental, prosciutto cotto e mais

Insalatona Contadina € 7,50  
Lattuga, patate bollite, uova sode,  
zucchine grigliate, olive

Insalatona del Pescatore € 7,50  
Lattuga, chioggia, polipo, tonno, surimi, pomodori

## Ristorante

# ... lo Chef consiglia

### Antipasti

#### *Insalata Caraibica*

*Gamberetti, Mango, Papaia e Melograno*

€ 14,00

#### *Insalata di Gamberi e rucola*

€ 11,00

#### *Salmone marinato*

*Songino pomodorini capperi e finocchietto*

€ 13,00

### Primi Piatti

#### *Tagliolini al filetto di Branzino*

*ai fiori di Zucca*

€ 14,00

#### *Tagliolini neri al ragu di Astice*

*e funghi porcini*

€ 16,00

### Secondi di Pesce

#### *Bocconcini di tonno al sesamo*

*sul letto di Soncino*

€ 18,00

#### *Tagliata di riciola con funghi porcini*

€ 18,00

#### *Tagliata di Salmone con Asparagi*

€ 15,00

Secondo disponibilità di mercato la qualità degli ingredienti da noi utilizzata e proposta dal menù o esposte in vetrina sono di primissima qualità, si prega di chiedere precisazioni. Alcuni di questi prodotti possono variare secondo la disponibilità del mercato.

Some of these products can change according to the availability of the market. According to the availability of the market some fish quality in the restaurant may be frozen, kindly ask detailed specification.





## Menù del giorno

# Rinnovato Ristorante Settembrini, 18

### Antipasti

*Insalata di mare alla Catalana* € 6,50

*Insalata Tropicale* € 6,50  
*(Gamberetti, Mais, Palmito, Rucola, Ananas)*

*Carpaccio al Salmone* € 6,50  
*alle erbe Cipolline*

### Primi Piatti

*Farfalle al Salmone* € 5,00  
*con crema di Asparagi*

*Penne alla Norma* € 5,00

*Bucatini alla Matriciana* € 5,00

### Secondi Piatti

*Tagliata di Salmone al Sesamo* € 6,50

*Pollo Arrosto con Patate* € 6,50

*Scaloppa alla Milanese guarnita* € 6,50

### Piatto Unico

*Pescatrice con risotto all'Inglese* € 11,00

*Braciola alla Valdostana* € 11,00  
*con penne al pomodoro*

*Dove raggiungerci:*

*Our address:*

*Via L. Settembrini, 18 • Milano*

*Come contattarci:*

*How to contact us:*

*Tel. +39 02 29519494 - fax: 02 29519494*

*www.settembrini18.com*

*info@settembrini18.com*

## Cruditè di Mare

*Carpaccio di tonno fresco (Pinna gialla)*

*Carpaccio of fresh tuna*

€ 18,00

*Carpaccio di spada fresco*

*Fresh Carpaccio of sword*

€ 18,00

*Carpaccio di Branzino di mare*

*Thinly sliced Sea bass*

€ 18,00

*Fantasie di mare (crude) min. 5 portate*

*Fantasy of sea (raw) (minimum 5 courses)*

€ 18,00

*Ostriche*

*Oysters*

€ 3,00

*Ostriche bellon*

*Bellon Oysters*

€ 4,00

*Scampi*

*Scalloped*

€ 5,00

*Gamberi*

*Shrimps*

€ 4,00

*Tartufi di mare*

*Sea Truffle*

€ 2,50

I nostri molluschi e crostacei crudi vengono serviti su vassoio con ghiaccio a scaglie e accompagnati con limone, salsa vinegrette e burro Maitre D'Hotel.

*Our raw shellfish is served on a bed of crushed ice and served with lemon, vinaigrette sauce and maitre D'Hotel butter.*

# *Piatti del Giorno*

## *Antipasti*

<i>Plateau di Mare</i>	€ 18,00
<i>Misto di crostacei e molluschi secondo disponibilità di mercato</i>	
<i>Polipo con Carciofi</i>	€ 14,00
<i>Guazzetti di ceci e gamberetti al rosmarino</i>	€ 14,00
<i>Gratein di Mare</i>	€ 13,00
<i>Gamberoni, Scamponi e Capesante</i>	
<i>Carpaccio di tonno fresco e carciofi</i>	€ 18,00

## *Primi piatti*

<i>Tagliolini con scampi e porcini</i>	€ 13,00
<i>Paccheri con carciofi Gamberetti e zafferano</i>	€ 13,00
<i>Spaghetti con zucchine e Capesante</i>	€ 13,00
<i>Gnocchi porcini e mentuccia fresca</i>	€ 12,00

## *Secondi di Mare*

<i>Filetto di Orata con carciofi con patate e pomodorini freschi</i>	€ 18,00
<i>Bocconcini di spada con Porcini</i>	€ 18,00
<i>Tagliata alla Mediterranea</i>	€ 18,00
<i>Filetto di Orata in crosta di patate</i>	€ 18,00

## *Secondi di Terra*

<i>Filetto di manzo all'alpina</i>	€ 22,00
<i>Tagliata di manzo con carciofi e scaglie di grana</i>	€ 18,00
<i>Entrecott scaloppata ai procini</i>	€ 18,00
<i>Tagliata di manzo zola e radicchio</i>	€ 18,00
<i>Filetto alla Voronoff</i>	€ 20,00

# I nostri Vini...

## Vini Bianchi

<i>Ventu</i>	<i>Regione Sicilia</i>	€ 20,00
<i>Chardonnay</i>	<i>Regione Friuli</i>	€ 18,00
<i>Pinot Grigio</i>	<i>Regione Friuli</i>	€ 21,00
<i>Sauvignon</i>	<i>Regione Friuli</i>	€ 21,00
<i>Roero Arneis</i>	<i>Regione Piemonte</i>	€ 21,00
<i>Gavi</i>	<i>Regione Piemonte</i>	€ 18,00
<i>Falanghina</i>	<i>Regione Campania</i>	€ 18,00
<i>Greco di Tufo</i>	<i>Regione Campania</i>	€ 21,00
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Regione Südtirol</i>	€ 27,00
<i>Bramito del Cervo</i>	<i>Regione Umbria</i>	€ 35,00
<i>Vermentino di Sardegna</i>	<i>Regione Sardegna</i>	€ 29,00
<i>Disueri</i>	<i>Regione Sicilia</i>	€ 20,00
	<i>Vino in calice bianco</i>	€ 5,00

## Vini Rosé

<i>Cipressetto Rosato</i>	<i>Regione Toscana</i>	€ 16,00
---------------------------	------------------------	---------

# I nostri Vini...

## Vini Rossi

<i>Chianti</i>	Regione Toscana	€ 18,00
<i>Nebbiolo D'Alba</i>	Regione Piemonte	€ 40,00
<i>Barolo</i>	Regione Piemonte	€ 60,00
<i>Amarone</i>	Regione Veneto	€ 80,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	Regione Toscana	€ 75,00
<i>Terra</i>	Regione Sicilia	€ 20,00
<i>Focu</i>	Regione Sicilia	€ 18,00
<i>Butirah</i>	Regione Sicilia	€ 30,00
	Vino in calice rosso	€ 5,00

## Champagne

<i>Moët &amp; Chandon Réserve Impériale</i>	€ 70,00
---	---------

## Spumanti

<i>Berlucchi</i>	€ 45,00
<i>Ferrari</i>	€ 45,00

# **Menù Turistico**

## **Menu di Pesce**

### *Antipasto*

- *Tiepida Insalatina di Mare olio e limone*
  - *Warm fish salad with oil and lemon*

### *Primo*

- *Spaghetti allo Scoglio*
  - *Spaghetti with Seafood*

### *Secondo*

- *Filetti di pesce pescato con patate e carciofi*
  - *Catch of day fillet with potatoes and artichokes*

*or*

- *Frittura mista di pesce*
  - *Mixed fried fish*

### *Contorno a scelta*

- *Patatine fritte*
  - *Fried Potatoes*
- *Insalata di Stagione o verdure grigliate*
  - *Mixed season salad or Mixed vegetables to the grate*

- *Sorbetto al limone*
  - *Lemon sorbet*

- *Caffè*
  - *Coffee*

*Ristorante Settembrini, 18*

*... la tradizione del mare a Milano*  
*... the sea tradition in Milan*

# Menù Carne

## *Antipasto*

- *Crudo di parma con Mozzarella di Bufala*
  - *Focaccia al Rosmarino*

## *Primo*

- *Tagliolini freschi al ragù di Carne*

## *Secondo*

- *Tagliata di Manzo con Rucola e Pomodorini*
  - o
  - *Rooasbeef alla Griglia*
  
- *Contorno a scelta*
  
- *Patate fritte o Insalata di Stagione*
  - o *Verdure Grigliate*



*Ristorante Settembrini, 18*

*... la tradizione del mare a Milano*  
*... the sea tradition in Milan*