

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

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

Ingredienti:
*Gamberetti, Sedano, Cipolla,
Pomodorini, Olio e Limone

Gamberetti alla Catalana € 16,00
Shrimps in Catalana Style

Ingredienti:
*Gamberi, Maionese, Ketchup,
Cognac, Lattuga

**Code di Gamberi in salsa cocktail
su letto di Lattuga** € 16,00
*Tails of Shrimps in cocktail sauce
Lattuga salad*

Ingredienti:
*Gamberetti, Cozze, Vongole,
*Calamari, *Polipo, Prezzemolo

Insalatina di mare olio e limone € 16,00
Fish salad with oil and lemon

**Salmonе Norvegese affumicato,
crostini e burro Maitrè d'Hotel** € 15,00
*Norwegian smoked salmon with croutons
and Maitrè d'Hotel butter*

Ingredienti:
Pane Grattugiato, Capperi,
Prezzemolo, Aglio, Formaggio

Capesante gratinate € 4,00 cad.
Scallops au gratin

Ingredienti:
*Polpo, Patate, Olio e Limone

Polpo con patate alla Genovese € 18,00
Octopus with potatoes in Genovese style

Ingredienti:
*Gamberoni Rossi,
Scampi Freschi e Ostriche

Cruditè di Mare:
2 Ostriche, 2 Gamberoni Rossi di Sicilia e 2 Scamponi Freschi € 25,00
2 Oyster, 2 Red Sicily Shrimps and 2 Scamponi

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.

Ostriche Fine de Claire N. 2 € 4,00 cad.
Oysters Fine de Claire N. 2

Antipasti di Terra

- | | | |
|---|---------------------------------------|---------|
| ○ | <i>Bufala Campana</i> | € 12,00 |
| | <i>Bufala Campana</i> | |
| ○ | <i>Crudo di Parma</i> | € 12,00 |
| | <i>Raw Parma ham</i> | |
| ○ | <i>Bresaola Valtellinese</i> | € 12,00 |
| | <i>Bresaola Valtellinese</i> | |
| ○ | <i>Salame felino (porzione)</i> | € 14,00 |
| | <i>Felino salami</i> | |
| ○ | <i>Prosciutto di Parma con Melone</i> | € 15,00 |
| | <i>Parma Ham with Melon</i> | |
| ○ | <i>Piatto di Affettati Misto</i> | € 14,00 |
| | <i>Mixed Cold Cuts</i> | |

La nostra zuppa

- | | | | |
|--|---|----------------------------------|---------|
| <p style="text-align: center;"><i>Ingredienti:</i>
*Calamari, Cozze, Gamberetti,
*Spada, Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, *Gamberone</p> | ○ | <i>Zuppa di pesce</i> | € 25,00 |
| | | <i>Seafood Soup</i> | |
| | ○ | <i>Souté di cozze e vongole</i> | € 15,00 |
| | | <i>Souteed Clams and Mussels</i> | |

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.

Prodotti Allergeni

Coperto / Cover Charge €3,00

Primi Piatti

di Terra

Ingredienti:
Ravioli

Ravioli di Magro fatti a mano in Salsa di Noci

€ 15,00

Hand Made Ravioli in Walnut Sauce

Ingredienti:
Pasta, Aglio, Peperoncino,
Prezzemolo e Pomodoro

Spaghetti al filetto di pomodoro

€ 12,00

Spaghetti with Tomato fillet

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

Tagliatelle fresche alla Bolognese

€ 14,00

Homemade tagliatelle with Bolognese sauce (tomato sauce with meat)

Ingredienti:
Pasta, Aglio, Peperoncino,
Prezzemolo e Pomodoro

Risotto con Asparagi o Funghi Porcini o Carciofi

€ 14,00

Risotto (rise whisked) with asparagus or Mushrooms or artichokes

Ingredienti:
Pasta, Carciofi, Aglio,
Prezzemolo e Formaggio

Tagliatelle fresche con Asparagi o Funghi o Carciofi

€ 14,00

Homemade tagliatelle cooked with asparagus or Mushrooms or artichokes

Ingredienti:
Pasta, Panna, Uova,
Parmigiano

Spaghetti alla Carbonara

€ 14,00

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

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

Risotto alla Milanese

€ 14,00

Saffron Risotto

Ingredienti:
Gnocchi, Zola

Gnocchi al Gorgonzola

€ 14,00

Gnocchi with Gorgonzola

Ingredienti:
Pasta, Aglio, Peperoncino,
Prezzemolo e Pomodoro

Penne all'Arrabbiata

€ 12,00

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.

<p><i>Ingredienti:</i> Cozze, Aglio, Vongole, Pomodoro, *Gamberetti, *Calamari, Pomodoro, Prezzemolo e Vino</p>	○	<p><i>Spaghetti ai Frutti di Mare</i> <i>Spaghetti with seafood</i></p>	<p>€ 18,00</p>
<p><i>Ingredienti:</i> Pomodoro, Prezzemolo, *Gamberetti, *Scampi, Aglio e Vino</p>	○	<p><i>Spaghetti, scampi e pomodori freschi</i> <i>Spaghetti with scampi and fresh cherry tomato</i></p>	<p>€ 17,00</p>
<p><i>Ingredienti:</i> Melanzana, Aglio, Pomodoro, Prezzemolo e Vino</p>	○	<p><i>Paccheri spada fresco, melanzane</i> <i>Paccheri with fresh sword</i></p>	<p>€ 16,00</p>
<p><i>Ingredienti:</i> Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, *Astice, *Gamberetti e Vino</p>	○	<p><i>Linguine al' Astice e pomodori freschi</i> <i>Linguine with lobster and fresh cherry tomato</i></p>	<p>€ 25,00</p>
	○	<p><i>Linguine al riccio di mare</i> <i>Linguine with sea urchin</i></p>	<p>€ 20,00</p>
<p><i>Ingredienti:</i> Aglio, Cozze, Vongole, *Calamari, *Gamberetti, Prezzemolo e Vino</p>	○	<p><i>Risotto alla Pescatora</i> <i>Seafood risotto</i></p>	<p>€ 18,00</p>
<p><i>Ingredienti:</i> Pomodoro, Aglio, Prezzemolo *Gambero e Vino</p>	○	<p><i>Spaghetti di Gambero Rosso di Sicilia</i> <i>Spaghetti with red Prawn of Sicily</i></p>	<p>€ 18,00</p>
<p><i>Ingredienti:</i> Aglio, Vino, Prezzemolo, Vongole e Bottarga</p>	○	<p><i>Spaghetti alle Vongole e Bottarga</i> <i>Spaghetti with Clams and Bottarga</i></p>	<p>€ 18,00</p>

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>	€ 28,00
		<i>Milanese style Risotto with Ossobuco</i>	
	○	<i>Tagliata (Fassona Piemontese)</i>	€ 24,00
		<i>Finely sliced with rucola</i>	
	○	<i>Filetto alla Griglia (Fassona Piemontese)</i>	€ 25,00
		<i>Grilled fillet of "Piemontese Fassona"</i>	
<i>Ingredienti: Manzo, Farina, Aglio, *Porcini</i>	○	<i>Filetto ai funghi porcini (Fassona Piemontese)</i>	€ 27,00
		<i>Fillet with "Porcini mushrooms"</i>	
	○	<i>Cotoletta alla Milanese</i>	€ 20,00
		<i>Milanese Cutlet</i>	

Formaggi

	○	<i>Pecorino Sardo</i>	€ 10,00
		<i>Sardinian Pecorino</i>	
	○	<i>Grana Padano</i>	€ 8,00
		<i>Grana Padano</i>	
	○	<i>Gorgonzola</i>	€ 8,00
		<i>Gorgonzola</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)*

Prodotti Allergeni

Coperto / Cover Charge €3,00

Secondi di Mare

Fish Main Courses

	○	<i>Linguine Branzino e Pomodorini</i>	€ 28,00
		<i>Linguine with Sea Bass and Cherry Tomatoes</i>	
	○	<i>Filetto di Branzino alla Griglia</i>	€ 22,00
		<i>Grilled Seabass Fillet</i>	
	○	<i>Scamponi alla Griglia</i>	€ 10,00/etto
		<i>Grilled 'Large Scamponi'</i>	
<i>Ingredienti: Farina, *Calamaro, *Gamberetti e Zucchine</i>	○	<i>Fritto misto Settembrini 18</i>	€ 24,00
		<i>Mixed fried fish in Settembrini 18 style</i>	
<i>Ingredienti: Riso, Zafferano, Peperoni, Cipolla, Piselli, Zucchine, Frutti di Mare</i>	○	<i>Paella con Frutti di Mare</i>	€ 25,00
		<i>Seafood Paella</i>	
	○	<i>Tagliata di branzino e Funghi Porcini*</i>	€ 25,00
		<i>Sliced bass with mushroom</i>	
<i>Ingredienti: *Gamberone, *Scamponi, *Calamaro, *Gamberetti, *Capesanta, *Spada</i>	○	<i>Grigliata di pesce fresco</i>	s.q. € 25,00
		<i>Grilled Fish and Seafood Mix</i>	
<i>Ingredienti: Sedano, Cipolla, Pomodoro, *Astice, Aglio</i>	○	<i>Astice alla Catalana</i>	€ 25,00
		<i>Lobster Catalana Style</i>	

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.

Prodotti Allergeni

*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

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

Patatine Fritte

€ 6,00

French Fries

*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

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>	€ 7,00
	<i>Tomato, mozzarella</i>	
<i>Napoli</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe</i>	€ 8,00
	<i>Tomato, mozzarella, anchovies</i>	
<i>Salame piccante</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>	€ 8,00
	<i>Tomato, mozzarella, spicy pepperoni (salami)</i>	
<i>Prosciutto cotto</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	€ 8,00
	<i>Tomato, mozzarella, ham</i>	
<i>Quattro formaggi</i>	<i>Mozzarella, zola, scamorza e grana</i>	€ 9,00
	<i>Mozzarella, gorgonzola cheese, smoked mozzarella, grana</i>	
<i>Quattro stagioni</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, cotto</i>	€ 9,00
	<i>Tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham</i>	
<i>Prosciutto e funghi</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>	€ 8,00
	<i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>	
	<i>Bufala aggiunta</i>	€ 3,00

Pizza

<i>Tonno e cipolla</i>	○	<p><i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i></p> <hr/> <p><i>Tomato, mozzarella, tuna, onion</i></p>	€ 9,00
<i>Capricciosa</i>	○	<p><i>Mozzarella, cotto, funghi, olive, carciofi, capperi, acciughe</i></p> <hr/> <p><i>Tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham, olives, capers, anchovies</i></p>	€ 10,00
<i>Ortolana</i>	○	<p><i>Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni</i></p> <hr/> <p><i>Tomato, mozzarella, courgettes, eggplant, peppers</i></p>	€ 9,00
<i>Frutti di mare</i>	○	<p><i>Pomodoro, mozzarella, *frutti di mare</i></p> <hr/> <p><i>Tomato, mozzarella, *seafood</i></p>	€ 12,00
<i>Elegante</i>	○	<p><i>Pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, scaglie di grana</i></p> <hr/> <p><i>Tomato, mozzarella, Parma ham, rocket salad, parmesan flakes</i></p>	€ 12,00
<i>Sara</i>	○	<p><i>Mozzarella, rucola, bresaola, pomodoro fresco, scaglie di grana</i></p> <hr/> <p><i>Fresh tomato, mozzarella, rocket salad, air-dried beef, parmesan flakes</i></p>	€ 12,00
Speciale / Special			
<i>Pizza Pietro</i>	○	<p><i>Pomodoro, basilico, mozzarella di bufala</i></p> <hr/> <p><i>Tomato, basil, mozzarella bufala</i></p>	€ 10,00
	○	<p><i>Bufala aggiunta</i></p> <hr/>	€ 3,00

Bevande

Birra alla Spina Moretti (Bionda) € 5,00

Birra alla Spina Moretti (Rossa) € 6,00

Birra Artigianale Bionda / Rossa € 7,00
Craft Beer - Blonde / Red

Acqua Minerale cl. 75 € 3,00
Mineral Water

Coca Cola, Fanta, Sprite € 4,00
Coke, Fanta, Sprite

Calice di Vino € 5,00
Glass of Wine

Liquori

Liquori Nazionali € 5,00
Italian Spirits

Liquori Esteri € 8,00
Foreign Spirits

Whisky € 8,00
Whisky

La nostra Grapperia € 8,00
Choice of Grappa

Caffetteria

Caffè € 2,00
Espresso

Coperto / Cover Charge €3,00

Pizze del giorno

Pizze

○ *Pizza Margherita*
€ 6,00

○ *Pizza Biancaneve*
€ 6,00

○ *Pizza alla Romana*
€ 6,00

○ *Pizza al Prosciutto cotto*
€ 6,00

○ *Pizza Napoli*
€ 6,00

○ *Pizza al salame piccante*
€ 6,00

○ *Pizza ai Wurstel*
€ 6,00

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

Speciale Pizza

○ *Pizza Salsiccia e Friarielli* € 7,50

○ *Tonno e Cipolla* € 7,50
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

○ *Pizza Elegante* € 7,50
Pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, scaglie di grana

○ *Pizza Sara* € 7,50
Mozzarella, rucola, bresaola, pomodoro fresco, scaglie di grana

○ *Pizza alla Bufala* € 7,50
Pomodoro, basilico, mozzarella di bufala

○ *Pizza ai Frutti di Mare* € 7,50
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare

○ *Pizza all'Ortolana* € 7,50

○ *Pizza Capricciosa* € 7,50
Mozzarella, mozzarella, cotto, funghi, olive, carciofi, capperi, acciughe

○ *Pizza Speck e Zola* € 7,50
Pomodoro, mozzarella, speck

○ *Gustosa* € 7,50
Pomodoro, mozzarella, pancetta, scamorza

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.

SETTEMBRINI
DIC8
RISTORANTE & PIZZA



Menù del giorno

Primi Piatti

Tagliatelle con salamella alla € 6,00

Toscana con carciofi

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

	<i>Carpaccio di tonno fresco (Pinna gialla)</i> Carpaccio of fresh tuna	€ 18,00
	<i>Carpaccio di spada fresco</i> Fresh Carpaccio of sword	€ 18,00
	<i>Carpaccio di Branzino di mare</i> Thinly sliced Sea bass	€ 18,00
	<i>Fantasie di mare (crude) min. 5 portate</i> Fantasy of sea (raw) (minimum 5 courses)	€ 18,00
	<i>Ostriche</i> Oysters	€ 3,00
	<i>Ostriche bellon</i> Bellon Oysters	€ 4,00
	<i>Scampi</i> Scalloped	€ 5,00
	<i>Gamberi</i> Shrimps	€ 4,00
	<i>Tartufi di mare</i> 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>	Regione Sicilia	€ 20,00
<i>Chardonnay</i>	Regione Friuli	€ 18,00
<i>Pinot Grigio</i>	Regione Friuli	€ 21,00
<i>Sauvignon</i>	Regione Friuli	€ 21,00
<i>Roero Arneis</i>	Regione Piemonte	€ 21,00
<i>Gavi</i>	Regione Piemonte	€ 18,00
<i>Falanghina</i>	Regione Campania	€ 18,00
<i>Greco di Tufo</i>	Regione Campania	€ 21,00
<i>Gewurztraminer</i>	Regione Südtirol	€ 27,00
<i>Bramito del Cervo</i>	Regione Umbria	€ 35,00
<i>Vermentino di Sardegna</i>	Regione Sardegna	€ 29,00
<i>Disueri</i>	Regione Sicilia	€ 20,00
	Vino in calice bianco	€ 5,00

Vini Rosé

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

I nostri Vini...

Vini Rossi

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

Champagne

<i>Moët & 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
 - *Roasbeef 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