

Al Pulentin

Storia della polenta

La polenta è un piatto arcaico, uno dei primi impasti cotti dall'umanità. Era certamente in uso già tra i sumeri in Mesopotamia dove era preparata con miglio e segale. I Greci utilizzavano la farina d'orzo e ne esistono infinite varianti a seconda delle materie prime disponibili sia in Africa che in Asia.

Polenta is an arcaic dish, one of the first cooked doughs in humanity. It was already used by Sumerians in Mesopotamia where it was prepared with millet and rye, while Greeks used Barley flour, there is an infinity of varieties based on the available raw materials in Africa and Asia

I nostri piatti della tradizione

I mondegghili (polpette di carni miste impanate e fritte) ^{1.3.11.} Traditional Milanese mondegghili (breaded and fried meatballs)	€ 12,00
Il risotto classico alla milanese con midollo di bue ^{7.} Milanese saffron risotto with bone marrow	€ 13,00
Il risotto pavese (borlotti, vino rosso e salsiccia luganega) ^{1.14.} 13,00	€
Risotto from Pavia (red wine, beans and luganega sausage)	
Il brasato di manzo al vino rosso con crostoni di polenta ^{7.11.14.} 18,00	€
Braised beef cooked in red wine with polenta	
La cotoletta di vitello alla vecchia maniera con patate arrosto ^{1.3.7.} 28,00	€
Veal cutlet with roast potatoes	

L'orecchia d'elefante

La classica orecchia d'elefante (semplice con patate arrosto) ^{1.3.} 20,00	€
The classic elephant ear (simple pork cutlet with roast potatoes)	
L'orecchia d'elefante vestita con rucola e pomodorini ^{1.3.} 22,00	€
Pork cutlet with rocket salad and cherry tomatoes	
L'orecchia d'elefante alla valdostana (fontina e prosciutto cotto) ^{1.3.7.} 24,00	€
Pork cutlet with fontina cheese and prosciutto ham	

Il piatto unico

Il risotto allo zafferano con l'ossobuco di vitello in gremolata di verdure ^{1.7.11.} 25,00	€
Saffron risotto with veal ossobuco served in a parsley, lemon and garlic sauce	
Il risotto pavese con il brasato di manzo al vino rosso ^{1.7.14.} Risotto from Pavia with braised beef cooked in red wine	€ 25,00
Il riso giallo al salto con i mondegghili alla milanese ^{7.11.14.} 25,00	€
Fried yellow rice with mondegghili	

*prodotto congelato

Al Pulentin

Antipasti

La degustazione di salumi accompagnata da gnocco fritto ⁽¹⁾	Piccola	€
8,00		
Selection of our best cold cuts served with fried dumplings	Media	€
16,00	Grande	€
24,00		

Le tre bruschetta "Green" (tutte a base di crema ai formaggi) ^{1.3.7.}	€ 9,00	
Verdure alla griglia Grilled vegetables	Aglio, pomodoro e basilico Garlic, tomato & basil	Pomodoro e straciatella di burrata Tomato & Creamy cheese from bufala mozzarella

Le tre polentine: ^{7.}	€	
9,00		
Funghi porcini e zola Porcini mushrooms and zola cheese	Brie e pancetta Brie cheese and pancetta ham	Scamorza e speck Scamorza cheese and speck

Il culatello di Zibello con pecorino sardo, marmellata di fichi e gnocco fritto ^{7.11.14.}	€
14,00	
Culatello ham with Pecorino, fig jam and fried dumplings	

La tartare di salmone con avocado e granella di pistacchio ^{4.14.}	€
17,00	
Salmon tartare with avocado and chopped pistachios	

Selezione di formaggi con miele e marmellata di cipolla rossa ⁽⁷⁾	€ 14,00
Selection of our cheeses served with honey and red onion jam	

La terrina di moscardini* in umido con cipolla croccante ^{1.8.}	€ 16,00
Baby octopus stew with crispy onion	

*Prodotto congelato all'origine

Al Pulentin

Primi Piatti

Le nostre paste

Le rustichelle con salsiccia di Norcia e pesto di pistacchi ^{1.3.7.11.}	€
14,00	
Rustichelle with Norcia sausage and pistachio pesto	
Lo spaghetti alla chitarra con pomodoro fresco e burrata ^{1.3.7.}	€
14,00	
Spaghetti with cherry tomatoes and burrata cheese	
Le tagliatelle al ragù di cinghiale e funghi porcini ^{1.3.7.11.}	€
14,00	
Tagliatelle with boar ragu and porcini mushrooms	
Il raviolo ripieno di bufala con gamberi* argentini ^{1.3.7.8.}	€
15,00	
Ravioli filled with bufala with Argentinian prawns	

I nostri Risotti

Il risottino con roquefort e tartufo nero ^{7.}	€ 13,00
Risotto with roquefort cheese and black truffle	
Il risottino all'ortica e stracciatella di burrata ^{7.}	€ 13,00
Ortica risotto with creamy cheese from burrata	
Il risottino mantecato con code di gamberi* e lime ^{7.8.}	€ 13,00
Risotto with prawn tails and lime	

Le nostre tartare di manzo

La tartare semplice olio e limone	€ 18,00
Simple beef tartare served with olive oil and lemon	
La tartare classica all'italiana ^{3.8.13.}	€ 20,00
(acciughe, capperi, prezzemolo, cipolla rossa, olive, uovo e senape) (anchovies, capers, parsley, red onion, olives, egg and mustard)	
La tartare partenopea con bufala campana e pomodorini ^{7.}	€
20,00	
Beef tartare with bufala mozzarella and tomatoes	

*prodotto congelato all'origine

Al Pulentin

I nostri secondi piatti di carne

La tagliata di Angus con aghi di rosmarino	€ 18,00
with rosemary needles	
La tagliata di Angus al pepe verde ^{14.}	€
20,00	
Sliced Uruguay Angus with green pepper sauce	

L'entrecote di Angus al sale rosa dell'Himalaya	€
20,00	
Angus entrecot with pink Himalyan salt	
Il filetto di Angus alla pietra lavica	€ 22,00
Angus fillet on lava stone	
La costata di scottona tedesca all'antica (450gr.)	€
25,00	
German ribeye (450gr.)	
La fiorentina di scottona prussiana alla brace (1Kg)	€ 60,00
T-bone steak (1Kg)	

I nostri secondi di pesce

Il filetto di branzino alla brace con insalata di puntarelle ⁸ .	€ 18,00
Sea bass fillet with puntarelle salad	
Il carpaccio di salmone affumicato con agrumi di Sicilia ⁸ .	€ 18,00
Smoked salmon carpaccio with Sicilian citruses	
Il filetto di salmone alla griglia con giardinetto di verdure alla griglia ⁸ .	€ 18,00
Grilled salmon fillet with grilled vegetables	

Gli hamburger

(i nostri hamburger da 300gr. sono serviti con pane artigianale e patatine fritte*)

Cheeseburger: (hamburger, cheddar, bacon) ^{1.3.7.13.}	€
15,00	
Bbq burger: (hamburger, cheddar, cipolla stufata, cetriolo e maionese) ^{1.2.3.7.13.}	€
15,00	
(smoked onion, pickle and mayonnaise)	
Italian burger: (hamburger, iceberg, pomodoro, bufala e salsa rosa) ^{1.2.3.7.13.}	
€ 15,00	
(salad, tomato, bufala mozzarella, pink sauce)	

*prodotto congelato all'origine

Al Pulentini

Le pinse

Paradiso: Pomodoro, stracciatella di burrata, prosciutto crudo di Parma, pomodorini cherry e basilico ^{1.2.7.13.}	€ 12,00
(tomato sauce, burrata, Parma ham, cherry tomatoes, basil)	
Calabrese: Fiordilatte, salame piccante e zola ^{1.7.14.}	€
12,00	
(mozzarella, spicy salami, gorgonzola cheese)	
Campania: bianca con porri, salsiccia e provola ^{1.7.}	€
12,00	
(leek, sausage, provola cheese)	

Le insalatone

Caprese: Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e olive ⁷. €
11,00
(tomato, bufala mozzarella, basil, olives)

TerraMare: Tonno evo. prosciutto crudo di Parma, pomodoro,
carote, noci e bufala ^{4.8}. €
12,00
(tuna, Parma ham, tomato, carrots, nuts, bufala mozzarella)

Caesar salad: Petto di pollo grigliato crostini di pane,
scaglie di grana padano e salsa dressing ^{1.3.6.7.8.13}. €
13,00
(grilled chicken breast, croutons, grana cheese, dressing sauce)

Regolamento EU 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) | 14Solfiti (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 sulfiten and gluten.