








## GLI ANTIPASTI

TAGLIERE MELARA CON GNOCCO FRITTO, SALUMI E FORMAGGI ARTIGIANALI, MARMELLATINE E  
MOUSSE AL PARMIGIANO FATTI DA NOI     (X2PAX) 18  
*Melara selection of Italian artisanal cured meats and cheese, fried dumpling and*  
*homemade Parmisan mousse and jams*

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON PANE TOSTATO, SPUMA DI PARMIGIANO REGGIANO E  
TARTUFO NERO DI NORCIA    16  
*Low-temperature cooking technique egg with roasted bread, Parmisan mousse and black*  
*Norcia truffle*

TARTARE DI FILETTO ALLA CREMA DI ZOLA E TARTUFO NERO FRESCO  20  
*Fillet tartare*

PENTOLINO DI TALEGGIO FUSO CON SALVIA FRITTA   16  
*Melted cheese with fried sage*

MOUSSE AL PARMIGIANO CON NOCI, MIELE, PERE E CIALDE DI PARMIGIANO 10  
*Parmesan mousse with walnuts, honey, pears and parmesan waffle*

*Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 esposte nell'allegato all'ingresso. Chiedere al personale. Grazie*

## PIATTI DELLA TRADIZIONE

*Traditional dishes*

RISOTTO ALLA MILANESE CON COTOLETTA MELARA    30

*Risotto with saffron and Melara cutlet*

OSSOBUCO IN GREMOLADA CON RISOTTO ALLA MILANESE    30

*Risotto with saffron and sliced veal shank*


RISOTTO ALLA MILANESE CON COTOLETTA DI VITELLO    40

*Risotto with saffron and veal cutlet*

## PASTA E RISOTTI

*Pasta and Rice*

IL MUST: RISOTTO ALLO ZOLA, MIELE E TARTUFO NERO DI NORCIA CON SPUMA DI GRANA 30 MESI 21

*Risotto with Zola cream, honey, black Norcia truffle and 30 month old grana mousse* 



RISOTTO ALLO ZAFFERANO IRANIANO IN PISTILLI  20

*Risotto with saffron from Iran*

RISOTTO ALL'AMARONE E SALSICCIA E PEPE DI SARAWAK   20

*Risotto with red wine, sausage and Sarawak pepper*







PACCHERI VICIDOMINI CON VELLUTO DI ZAFFERANO, CREMA DI BURRATA, SPECK CROCCANTE E SPUMA DI PARMIGIANO 30 MESI 20

*Paccheri 'Vicidomini' with saffron sauce, burrata cream, crunchy speck and 30 month old Parmisan mousse*  

\* Il prodotto potrebbe essere congelato

## SECONDI

### Main course

<u>FILETTO ALLA ROSSINI CON CREMA AL MARSALA, FOIE GRAS E TARTUFO</u>   	<u>35</u>
<i>Rossini filet with Marsala sauce, foie gras and truffle</i>	
<u>FILETTO IN CREMA DI ZOLA E TARTUFO NERO DI NORCIA</u> 	<u>28</u>
<i>Filet with Zola cream and black Norcia truffle</i>	
<u>FIORENTINA BAVARESE FROLLATA 40 GIORNI 1,2 KG</u> 	<u>60</u>
<i>40 day dry aged T-bone steak</i>	
<u>ROASTBEEF DRY AGED 40 GIORNI 300GR</u> 	<u>30</u>
<i>Roastbeef</i>	
<u>MEZZO LOMO ARGENTINO 600G</u> 	<u>60</u>
<i>Half beef filet</i>	
<u>FILETTO ARGENTINO ALLA GRIGLIA</u> 	<u>25</u>
<i>Grilled filet</i>	
<u>COTOLETTA MELARA</u>   	<u>20</u>
<i>Melara cutlet</i>	
<u>COTOLETTA DI VITELLO</u>   	<u>30</u>
<i>Veal cutlet</i>	
<u>COSTATA BAVARESE 500G FROLLATA 40 GIORNI</u> 	<u>25</u>
<i>40 day dry aged Bavarian steak</i>	

\* Il prodotto potrebbe essere congelato

## CONTORNI

### Side dish

PATATE FRESCHE FRITTE  \_\_\_\_\_ 6

*Fried pomme nature*

PORCINI VALTELLINESI\* TRIFOLATI \_\_\_\_\_ 12

*Sautéed mushrooms*

VERDURE GRIGLIATE \_\_\_\_\_ 8

*Grilled vegetables*

SPINACI FRESCI AL BURRO E GRANA  \_\_\_\_\_ 8

*Spinach with butter and grana cheese*



\* Il prodotto potrebbe essere congelato











## BEVANDE

### Beverage

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE MICROFILTRATA	<i>microfiltered still/sparkling water</i>	2,5
COCA-COLA/FANTA	<i>Coke or Orange soda</i>	3
BIRRA ARTIGIANALE VETITIA 0,33	<i>Craft bier</i>	5,5
AMARI	<i>Liqueurs</i>	4
AMARI PREMIUM	<i>Premium Liqueurs</i>	7
GRAPPE	<i>Grappa</i>	4
GRAPPE PREMIUM	<i>Premium grappa</i>	8
VINO DELLA CASA AL CALICE	<i>House wine glass</i>	5
DISTILLATI	<i>Spirits</i>	10
CAFFÈ	<i>Coffee</i>	1,5
CAFFÈ CORRETTO	<i>Liqueur coffee</i>	2,5
COPERTO	<i>Cover charge</i>	3

## DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

### Homemade desserts

TORTA DI MELE CON GELATO ALLA CREMA	   	10
<i>Italian apple pie with vanilla ice cream</i>		
TIRAMISU'	   	10
<i>Tiramisù</i>		
MILLEFOGLIE FATTA IN CASA CON CREMA AL MASCARPONE E FRAGOLE	  	10
<i>Homemade millefeuille with mascarpone cream and strawberries</i>		
CHEESE CAKE	  	10
<i>Cheese cake</i>		
CROSTATA DI ALBICOCCA	   	8
<i>Apricot tart</i>		
GRANITA ALLA MENTA CON FOGLIE FRESCHE E GEL AL LATTE		8
<i>Mint granite</i>		

# MELARA

## PIATTI SPECIALI

### SPECIAL DISHES

MEZZE SFERE DI PASTA ALL'UOVO ALLA MILANESE, FONDUTA DI PARMIGIANO, SALVIA FRITTA E VIN COTTO



28

*Half balls of Milanese egg pasta, with parmesan fondue, fried sage and cooked wine*

RISOTTO CASTAGNE, MELE E PORCINI E TIMO FRESCO\*

25

*Risotto with chestnuts, sliced apples and mushrooms*

TAGLIATELLE CON DATTERINI, BASILICO, STRACCIATELLA E CIALDE DI PARMIGIANO

25

*Italian homemade pasta with tomato, basil, stracciatella and parmesan waffle*

I NOSTRI GNOCCHI DI PATATE CON ZOLA, TARTUFO DI NORCIA E MEDAGLIONE DI FOIE GRAS



22

*Homemade gnocchi with zola cream and black Norcia truffle*

TAGLIATA DI FILETTO AI PORCINI\*, POMODORO SECCO E PORRO CROCCANTE

35

*Sliced fillet with porcini, dried tomato and crispy leek*

FILETTO CON PORCINI VALTELLINESI, SENTORE DI GRAN MARNIER E POLVERE DI SPECK CROCCANTE

30

*Fillet with porcini, grand marnier and bacon powder*

## I CRUDI DI CARNE

### CURED MEAT

SASHIMI DI FILETTO ALLA PIEMONTESE CON BAGNACAUDA E VERDURE

20

*Filet sashimi with bagna cauda and vegetables*

CARPACCIO DI FILETTO CON PORRO CROCCANTE, POLVERE DI POMODORO, GRANA, VIN COTTO FATTO

IN CASA

20

*Filet carpaccio with crunchy onion, tomato powder, grana cheese and homemade wine sauce*

LE SETTE TARTARE MELARA

20

*Filet tartar tasting*

\* Il prodotto potrebbe essere congelato

