

TRIPPA

TRATTORIA-MILANO

Antipasti

Antipasti a base di carne, pesce e verdure di stagione	da 11,00 a 16,00
Vitello Tonnato	16,00

Minestre

Zuppa del giorno	da 11,00 a 13,00
Pasta fresca fatta in casa del giorno	da 13,00 a 15,00
Pasta del giorno	da 13,00 a 15,00
Risotto del giorno	da 13,00 a 15,00

Secondi

Taglio di bovino alla brace con contorno di stagione	18,00
Secondo a base di carne	da 16,00 a 20,00
Secondo a base di pesce	da 18,00 a 20,00

Piatti della casa

Midollo alla brace - in base alla disponibilità	10,00
Trippa fritta	11,00
Trippa del giorno	15,00
Battuta di Fassona	14,00

Piatti fuori carta

in base alla disponibilità e all'umore dello chef	da 11,00 a 20,00
---	------------------

Verdure di stagione

quello che passa il convento	8,00
------------------------------	------

Dolci

da 7,00 a 9,00

Pane, Acqua trattata naturale o frizzante e servizio	2,50
--	------

TRIPPA

TRATTORIA-MILANO

Starters

Seasonal Starters	11,00 to 16,00
Vitello Tonnato - sliced veal and tuna sauce	16,00

Pasta, Rice and Soup

Soup of the day	11,00 to 13,00
Fresh home made pasta of the day	13,00 to 15,00
Pasta of the day	13,00 to 15,00
Risotto of the day	13,00 to 15,00

Secondi

Grilled beef cut with seasonal side	18,00
Meat of the day	16,00 to 20,00
Fish of the day	18,00 to 20,00

Specialties

Grilled bone marrow - depending on availability	10,00
Fried Tripes	11,00
Tripes of the day	15,00
Raw chopped veal	14,00

Dishes out of the menu

depending on Chef's mood	11,00 to 20,00
--------------------------	----------------

Vegetables

8,00

Desserts

7,00 to 9,00

Bread, filtered water and service	2,50
-----------------------------------	------