



# MORBIDO

## **L'ARTE DEL "MANGIAR BENE"**

Una cucina semplice, ispirata al concetto di "km buono", con prodotti provenienti da aziende e cascine locali e una grande varietà di vegetali. Sapori familiari e mai banali, che riescono a sorprendere nelle rivisitazioni più iconiche

Inspired by the concept of the "km buono", Morbido's cuisine is familiar and never predictable. Produces come from nearby farms and include a large variety of fresh vegetables. These simple flavours become surprising in the most iconic reinterpretation

**Food concept by Andrea Ribaldone**  
**Executive chef Moreno Ungaretti**

# ANTIPASTI IN CONDIVISIONE

## SHARING APPETIZERS

### FREDDI | COLD

Battuta di manzo con alici del cantabrico, zabaione salato e  
fior del cappero

Beef Tartare with cantabrian anchovies, salted egnog and  
caper flower

3-4

18

Galantina di galletto, prugne e nocciole

Galaxies of cockerel, plums and hazelnuts

3-5-6-7-8-9

16

Tagliere al Km Buono Salumificio Sgariboldi (salumi e formaggi  
locali), gnocco fritto

Local charcuterie board with «gnocco fritto»

1-7

15

Specialità Lariane di lago in carpione, crema di cavolo nero,  
cipolle all'agro

Lake fish specialities "in carpione", black cabbage cream, sweet  
and sour onions

1-4-8-9-12

14

### CALDI | HOT

Mondeghili tipici lombardi

Lombardy's typical Mondeghili meatballs

1-3-5-7-8-9-10

12

Zuppetta di moscardini\*, ceci e biette

Moscardini, chickpeas and chard soup

4-8-14

16

Crema di funghi di stagione con crostini di polenta

Seasonal mushroom creamy soup with polenta croutons

1

14

# PRIMI

## FIRST COURSES

Spaghetti Milano, con ragù di ossobuco in gremolada  
Saffron spaghetti, with ossobuco ragout "in gremolada"

1-9-7

16

Risotto carnaroli alla zucca Mantovana e amaretti  
Risotto carnaroli with "Mantovana" Pumpkin and amaretti

8-9

12

Ravioli ripieni di brasato al vino rosso, consommè ai funghi porcini  
Ravioli stuffed with with braised beef, , consommè with porcini mushrooms

1-3-5-7-8-9

14

Tagliolini di pasta fresca al ragù di scoglio\*  
Seafood tagliolini pasta

1-2-3-4-9-14

18

Fusilli fatti in casa ai 3 pomodori  
Homemade fusilli with a 3 tomatoes sauce

1-3-9

12

Ribollita di verdure alla Toscana  
Ribollita soup with vegetables from Tuscany

9

12

# SECONDI

## MAIN COURSES

La nostra Costoletta alla Milanese con le sue guarniture

Our veal Milanese on the bone with garnish

8-9

27

Ricciola scottata con crema di barbabietola e cipollotto

Seared Amberjack with beet cream and spring onion

8-9

23

Filetto di manzo piemontese alla griglia, crema di patate,  
ristretto al vino e mora selvatica

Grilled beef fillet from Piedemont, potato cream,  
wine and blackberries reduction

8-9

25

Guancialino di vitello con polenta di castagne

Veal jowl with chestnut polenta

8-9

20

Il nostro Piatto unico Milanese

Risotto tradizionale di Milano allo zafferano con ossobuco

Our Dish of Milan

Traditional saffron risotto with ossobuco

8-9

35

# CONTORNI

## SIDE DISHES

Patate al forno  
Baked potatoes

Patate fritte rustiche \*  
French fries

Verdure grigliate  
Grilled vegetables

Fagioli cannellini all'uccelletto  
Cannellini beans with tomato sauce

Ortaggio del giorno  
Vegetable of the day

Insalata mista  
Mixed salad

# DOLCI

## DESSERTS

Cantucci Toscani in credenza con Vin santo  
Cantucci Toscani with sweet wine

1-3-5-7-8

La nostra Tarte tatin di mele con gelato alla vaniglia  
Our apple tarte tatin with vanilla ice cream

1-3-5-7-8

Panettone tutto l'anno con crema al mascarpone  
Panettone with mascarpone cream

1-3-5-7-8

La nostra Lemon Curd  
Our Lemon Curd

3-5-7-8

Millefoglie con chantilly e fichi  
Millefoglie cake with chantilly and figs

3-5-7-8

# LISTA ALLERGENI

informazioni alla clientela inerente la presenza negli alimenti, di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o loro derivati negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti i seguenti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni, secondo l'allegato II del REG UE n.1169/2011 (sostanze o prodotti, che provocano allergie):

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <b>N.1</b><br>Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro. kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati | <b>N.7</b><br>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)  | <b>N.12</b><br>anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 MG/KG o 10 Mg/Litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti |
| <b>N.2</b><br>Crostacei e prodotti a base di crostacei   | <b>N.8</b><br>Frutta a guscio, Vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile. pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti | <b>N.13</b><br>Lupini e prodotti a base di lupini   |
| <b>N.3</b><br>Uova e prodotti a base di uova   | <b>N.9</b><br>Sedano e prodotti a base di sedano   | <b>N.14</b><br>Molluschi e prodotti a base di molluschi   |
| <b>N.4</b><br>Pesce e prodotti a base di pesce   | <b>N.10</b><br>Senape e prodotti a base di Senape  |   |
| <b>N.5</b><br>Arachidi e prodotti a base di arachidi   | <b>N.11</b><br>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  |   |

Per qualsiasi informazione sulla eventuale presenza di allergeni sui nostri prodotti, siete gentilmente invitati di rivolgervi a:  
Responsabile HACCP: MORENO UNGARETTI  
\*Prodotto congelato all'origine