

Illustrazioni Resli Tale

SAN MAURÌ

Immerso nell'atmosfera della vecchia Milano al centro del distretto 5VIE – in quella che fu la Nobile Contrada di Sant'Ambrogio – San Maurì offre un'esperienza culinaria che parte dalla tradizione del territorio e che si addentra nel contemporaneo, attraverso cotture e accostamenti ideati dalla chef Leonardo Nicdu e dalla sua brigata.

Quella di San Maurì è una cucina di filiera, poiché tutte le materie prime vengono selezionate da piccoli produttori. In un'ottica *slow life*, i piatti a menu cambiano con le stagioni e vengono di volta in volta proposti con un attento abbinamento di eccellenti vini.

San Maurì non è solo l'autentico gusto del territorio, ma un buon luogo, dove sentirsi a proprio agio in un'esperienza che coinvolge i sensi.

La nostra cucina di filiera

Macelleria Cazzamali

Cascina Lassi

Marco d'Oggiono Prosciutti

Alpeggio Menzio formaggi

Pastificio agricolo Mancini

SAN MAURÌ

Via S. Maurilio 4, 20123 Milano MI

02 890 0588

www.sanmauri.it



Nei nostri prodotti potrebbero essere presenti in tracce i seguenti allergeni (Dir. 2003/89/CE-regolamento UE 1169/2011)

CEREALI CONTENENTI GLUTINE

UOVA

SOIA

SEMI DI SESAMO

LATTE

FRUTTA A GUSCIO

ARACHIDI

LUPINI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

GROSTACEI

PESCE

MOLLUSCHI

SENAPE

SEDANO

I clienti con allergie alimentari possono rivolgersi al personale incaricato per chiedere informazioni sull'eventuale presenza di allergeni nelle preparazioni proposte.

A seconda delle disponibilità di mercato e stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere scongelati o bonificati secondo il DL 110/92.

***ACQUA TRATTATA MESCITA AL MOMENTO PER IL CONSUMO ESTEMPORANEO UMANO. ACQUA POTABILE TRATTATA E GASSATA CON AGGIUNTA DI ANIDRIDE CARBONICA ALIMENTARE CONFORME DM 25/2012-DL31/2001.**

LE TISANE

Tisana rilassante. Camomilla e tiglio. 4

I fiori di camomilla si caratterizzano per avere importanti proprietà sedative, mentre la presenza del tiglio assicura lo svolgimento di un'azione calmante, ma allo stesso tempo anche rilassante e diuretica.

Tisana del dopo pasto. Menta piperita, scorza di lime e finocchietto. 4

Ottimo sistema per combattere tutti quei disturbi che vanno a colpire l'apparato digerente.

Tisana del benessere. Carciofo, zenzero, carota. 4

Presenta importanti proprietà digestive e diuretiche e per merito della presenza dell'inulina, può vantare anche un'azione di riduzione dei livelli di colesterolo.

Tisana rinfrescante. Anice, malva, coriandolo, menta. 4

Aiuta ad avere un respiro con sensazione di freschezza.

Tisana allegra. Fiori di biancospino, fiori di arancio e tiglio. 4

Combatte lo stato nervoso.

ANTIPASTI

Selezione di salumi lombardi dalla cascina Lassi e da Marco d'Oggiono, vele di pane al pomodoro e la nostra giardiniera. 16

Selezione di formaggi lombardi e piemontesi con marmellata fatta in casa e miele. 18

Battuta di manzo dalla macelleria Cazzamali, julienne di asparagi e spuma di salsa olandese. 18

Insalata cruda-cotta di verdure di stagione. 15

Carpaccio di ricciola, guazzetto tiepido di pesce agrumato e finocchietto. 18

Tartare di tonno rosso, gazpacho, salsa allo yogurt, semi di sesamo e papavero. 18

Polpo cotto a bassa temperatura e piastrato, panzenella toscana secondo tradizione, verdure in agrodolce e maionese fatta in casa. 20

BEVANDE



Acqua trattata microfiltrata*	2
Bibite	4
Birra alla spina	4/6
Caffè qualità Vergnano	2
Coperto e pane	3

*L'acqua che serviamo è filtrata e depurata. La nostra è una scelta ecologica e sostenibile, per proteggere l'ambiente da un uso smodato di plastica e vetro.



PRIMI PIATTI

- Ravioli fatti in casa ripieni di pappa al pomodoro,** crema di burrata fior di latte, coulis di basilico, polvere di pomodoro e shiso viola. 18
- Spaghettoni dal pastificio agricolo Mancini,** crema di peperone rosso, peperone giallo arrostito e battuta di peperone verde leggermente piccante. 16
- Paccheri dal pastificio agricolo Mancini** al ragù di mare, pomodori secchi e briciole di pane aromatizzato. 18
- Risotto carnaroli dalla cascina Lassi** mantecato allo zafferano, tartare di gamberi rosa dell'Adriatico, arancia, salsa di bisque di crostacei e la sua polvere. 18
- Tagliolini fatti in casa,** lardo, fichi, pecorino romano e maggiorana. 16

DOLCI DELLA CASA



Vasetto di fiori al cioccolato fondente, con terra di cacao e mousse di cioccolato al latte. 7

Pan di Spagna, mousse di mascarpone e fragole, con frutti rossi. 7

Crumble alle nocciole, gelato al cocco e crema all'ananas. 7

Gelati e sorbetti. 6

Tagliata di frutta di stagione. 6



SECONDI PIATTI

- Tagliata di picanha dalla macelleria Cazzamali**, fondo di carne, salsa di Timorasso, insalatina primaverile e pomodorini datterini variegati. 24
- Costolette di agnello scottate**, il suo fondo, melanzana al cartoccio con salsa alla menta e fonduta di grana padano. 24
- Filetto di dentice scottato**, fiori di zucca, carpaccio e crema di zucchine.. 22
- Merluzzo norvegese cotto a bassa teperatura**, taccole ripassate, salsa tosa-zu e maionese al wasabi. 22
- Uova cotte a bassa temperatura**, spuma di taleggio, asparagi e cipolla caramellata. 18

MENU A MANO LIBERA

si intende a persona per tutto il tavolo.

60

TRE CALICI ABBINATI 18

CINQUE CALICI ABBINATI 30

CHEF LEONARDO NIEDDU

Affonda le sue radici nella cucina maremmana, quella delle trattorie storiche con sapori e segreti culinari tramandati da generazione in generazione.

Affina la sua tecnica nella brigata dello chef stellato Michelino Gioia.

Un viaggio che prende origini da tradizioni secolari per arrivare alla scoperta di abbinamenti e tecniche all'avanguardia.