

MAISON MILANO IN A BOX

ANTIPASTI

Pane Palloncino con tartare di carne salada e citronette al Maracujà
“da rompere con un sassolino, sfogare i sensi e preparare l’anima alla gola”

€ 14,00

Salmone marinato hand-made con salsa allo yogurt e fine giardiniera
“decora il piatto e Instagrammati”

€ 13,00

Tonnato di controfiletto con multi salsa
“sac a poche game con salse tonnate di vari gusti e colori”

€ 12,00

Hummus di fave con catalogna ripassata
“il levantino con il gusto italiano”

€ 10,00

PRIMI PIATTI

Crespelle di baccalà* mantecato
“Il gusto del veneto nell’eleganza fatta regalo”

€ 12,00

Risotto giallo al salto con ragù di ossobuco
“la versione moderna e street della cucina milanese”

€ 12,00

Lasagnetta soubise al pecorino e verdure estive
“la sfoglia tirata a mano e le verdure estive croccanti,
inebria l’olfatto con lo spray alla maggiorana”

€ 11,00

MAISON MILANO IN A BOX

SECONDI PIATTI

Costine glassate alla birra scura con purè di fave e catalogna
“il gusto intenso della carne marinata 48 ore che ti si scioglie in bocca”

€ 13,00

Polpo* brasato con mousseline di patate
“una soffice mousse di patate con polpo che glasserai al momento”

€ 14,00

Pastilla di Parmigiana di melanzane in crosta di pasta fillo*
“la parmigiana da mangiare a morsi, completala con la nostra bandierina”

€ 10,00

DOLCI

Cremoso invasato:

“Componilo tu e invasati come il nostro cremoso, finisci con la terra e
pianta la tua piantina”

Monoporz. € 8,00

Crostata di lamponi ripieni:

“La Classica ricetta della famiglia Cucchi con crema intensa e lamponi
ripieni”

Monoporz. € 8,00

*i prodotti con asterisco potrebbero essere congelati.

-Se necessario richiedere la lista allergeni al nostro personale

MAISON MILANO IN A BOX

ISTRUZIONI PER PORTATE

Crespelle di baccalà mantecato: in forno 200
gradi 8 min. per diventare dorate

-

Lasagnetta: in forno 200 gradi 8/10 min

-

Riso al salto alla milanese: in forno 200 gradi
8 min per riscaldare

-

Costine: da scaldare in forno 8 min.

-

Parmigiana: da scaldare in forno 8 min.

-

Polpo: da scaldare in forno 8 min.

-

Togliere il coperchio dalle confezioni prima di
scaldare

-

Il resto sono tutti piatti da servire a temperatura
ambiente

MAISON MILANO IN A BOX

VINI

Rossi

- Primitivo di Manduria "Pietra pura " € 20,00
- Ripasso San Rocco "Tedeschi" € 25,00
- Bruciato Bolgheri "Antinori" € 30,00

Bianchi

- Gewuztraminer "San Michael Eppan" € 20,00
- Vermentino la Calla "Sella e Mosca" € 20,00
- Bramito Dalla sala "Antinori" € 25,00

Spumanti

- Bellavista Gran cuvee (Franciacorta) € 45,00
- Contadi Castaldi brut (Franciacorta) € 30,00

MAISON MILANO IN A BOX

COCKTAILS

Da mixare a casa

Negroni € 8,00

(Vermouth rosso, Campari bitter, Gin) guarnizione: peel d'arancia.

Skenderbeu € 8,00

(Vermouth rosso, Campari bitter, liquore all'ibisco, amaro San Marzano)
guarnizione: fiori di karkadè.

Moscow Mule € 8,00

(Vodka, ginger beer, lime) guarnizione: lime, zenzero.

Apple Moscow Mule € 8,00

(Vodka al caramello, succo di mela verde, ginger beer, lime)
guarnizione: slice di mela verde, lime, zenzero.

Vodka Sour € 8,00

(vodka, succo di limone, zucchero) guarnizione: peel di limone.

Whisky Sour € 8,00

(Whisky, succo di limone zucchero) guarnizione: peel d'arancia.

MAISON MILANO IN A BOX

Consegne: dal lunedì al sabato dalle 11.00 alle 19.00
(ultimi ordini entro le 18.00).

Tel. 0289540234 - 3476265397 - 3347582206

Delivery: € 5 (gratuita per ordini a partire da € 50).

La consegna avviene in contenitori monouso e biodegradabili e viene effettuata da personale Maison.

Consegna solo nel Comune di Milano e Milano3

Ritiro a tua cura: presso Maison Milano

- Via Montegani, 68

20141 Milano

