

Antipasti

Gran misto della casa

Mixed house hors d'oeuvres
€ 16,00

Mortadella al tartufo con caprino al pepe nero

Mortadella bologna truffle
and goat cheese with black pepper
€ 15,00

Fiocco di prosciutto crudo di Parma con mozzarelline di bufala

Cured ham from Parma with bufala mozzarella
€ 15,00

Paté alla milanese con crostini

Milanese style pate with croutons
€ 9,00

Insalata caprese di bufala

Caprese salad with tomatoes, mozzarella and basil
€ 12,00

*Tartare di verdure / *Vegetables tartare € 12,00

Carpaccio di filetto di tonno affumicato con insalata e pomodorini

Finely sliced smoked tuna fillet
with salad and cherry tomatoes
€ 15,00



Primi piatti

Risotto al salto alla milanese

Crusty, sauted rice with saffron
€ 12,00

Tortelloni di magro al gorgonzola o burro e salvia

Cheese and spinach filled raviolis
with gorgonzola sauce
€ 13,00

Tortelloni ai funghi al burro versato con raspadura Lodigiana

Mushrooms filled raviolis with butter sauce
and "Raspadura" cheese
€ 14,00

Strozzapreti al ragù di vitello con rosmarino

"Strozzapreti" with veal meat ragù
€ 12,00

Tortelli neri ripieni di gamberi al pomodoro e basilico

Shrimps filled black raviolis
with tomatoes and basil ragù
€ 13,00

Sformato di riso agli spinaci con crema allo zafferano

Spinach rice soufflé with saffron cream
€ 11,00

Spaghetti alla Tarcisio con pomodorini, basilico e frutti del capper

Spaghetti Tarcisio style with cherry tomatoes,
basil and cappers
€ 11,00



Secondi piatti

Tagliata di manzo al rosmarino o con rucola e grana

Sliced beef steak with rosemary or parmesan cheese
€ 18,00

Tartare di manzo / Steak tartare € 18,00

Vitello Tonnato / Veal with tuna sauce € 18,00

Luganega in umido con funghi chiodini

Stewed sausage with honey mushrooms
€ 17,00

Osso buco alla Milanese con patate

Roast bone veal with gravy and potatoes
€ 20,00

Cotoletta alla milanese

Breaded veal cutlet "milanese style"
€ 19,00

Spezzatino di manzo al vino rosso con profumo di funghi

Beef morsels cooked in red wine with mushrooms
€ 18,00

Insalata di coniglio tiepida con radicchio sedano e scaglie di grana

Rabbit thighs salad with celery and parmesan cheese
€ 18,00

*Asparagi a piacere

*Green asparagus cooked at will
€ 16,00

*Tartare di salmone / *Salmon tartare € 18,00

*Insalata di merluzzo alla taggiasca

*Cod salad with black olives and cherry tomatoes
€ 16,00



Piatto unico

Risotto alla milanese al salto con ossobuco

Crusty, sauted milanese rice with saffron
with roast bone veal € 25,00

Risotto alla milanese al salto

con spezzatino di manzo con funghi e vino rosso
Crusty, sauted milanese rice with beef morsels in red
wine with mushrooms € 24,00

Risotto alla milanese al salto

con luganega in umido con funghi chiodini
Crusty, sauted milanese rice with saffron
with stewed sausage with honey mushrooms € 23,00



Contorni

Insalata di cavolo cappuccio con riduzione di acciuga

Cabbage salad with anchovy sauce
€ 8,00

Insalata Arlati

(rucola, finocchi, pomodori secchi, agrumi)
"Arlati style" Salad
(rocket salad, fennel, sun dried tomatoes and citrus fruits)
€ 10,00

Insalate di stagione / Seasonal salad € 6,00

Spinaci alla parmigiana

Steamed spinach with butter and parmesan cheese
€ 6,00

Patate al forno / Roast potatoes € 5,00

Verdure grigliate miste / Mixed grilled vegetables
€ 10,00



Formaggi

Piatto misto formaggi / Mixed cheese plate € 14,00

Gorgonzola / Blue gorgonzola cheese € 7,00

Grana / Parmesan cheese € 8,00

Taleggio / Taleggio cheese € 7,00

Premiata
Trattoria Arlati
dal 1936

Dessert e Frutta

Dolci della casa

Home made cakes

€ 7,00

Frutta fresca di stagione

Fresh seasonal fruit

€ 7,00

Gelato di crema con cioccolato fuso

Double cream ice cream covered

in a liquid chocolate sauce

€ 7,00

Gelato menta e liquirizia

Mint and licorice ice cream

€ 7,00

Gelato allo zabaione con marsala

Eggnog ice cream with marsala liquor

€ 7,00

Sorbetto al limone, mandarino, mela verde

Lemon, mandarin or green apple sorbet

€ 7,00

Pane e coperto € 3,50



**In base alle disponibilità di stagione il prodotto
Potrebbe essere di uso congelato*

**Il pesce destinato ed essere consumato
crudo o praticamente crudo è stato sottoposto
a trattamento di bonifica preventiva conforme
alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004,
allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*

