

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 carciofi al burro versato con raspadura Lodigiana

*Artichok 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 capperio

*Spaghetti Tarcisio style with cerry 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

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

Bocconcini di maiale ai carciofi

Pork Morsels with artichokes and white wine

€ 17,00

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 bocconcini di maiale ai carciofi

*Crusty, sauted milanese rice with pork Morsels with
artichokes and white wine*

€ 24,00



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.*

