

**Telchi**  
Milano

cena

antipasti

## GLI ANTIPASTI

(3-4)	Vitello tonnato vitello cbt con salsa tonnata, frutti e polvere di capperi	9
(10)	Ossobuco di vitello “midollo osseo” con aromi e insalata con gremolada	9
(3-7)	Flan di verza con spuma di parmigiano	8
(7)	Lardo crostini di pane e paté di vitello fatto in casa	9
(7)	Polentine fritte con fonduta di formaggi	8
(1-4)	Lingua di vitello con salsa verde e giardiniera	9
(11)	Hummus di ceci con olive e paprika affumicata e pita (Extra pita 2€)	8



## I PRIMI

- |     |  |    |
|-----|--|----|
| (1) | Ravioli ricotta e tartufo<br>con burro e parmigiano 40 mesi                              | 15 |
| (1) | Ravioli al brasato<br>con sugo d'arrosto   | 15 |
| (1) | Gnocchi di patate al gorgonzola<br>con salsa alle pere e polvere di nocciole caramellate | 13 |

## I NOSTRI TAGLIOLINI

- |         |   |    |
|---------|---|----|
| (1-8-7) | Pesto di pistacchi, guanciale e stracciatella                 | 14 |
| (1-7)   | Crema di zucca, pecorino e Luganega                           | 14 |
| (1-4)   | Crema di broccoli, alici,<br>jalapeños caramellato e bottarga | 13 |
| (1-7)   | Ragù di cinghiale e salsa ai mirtilli                         | 15 |
| (1-7)   | Zafferano panna e porcini                                     | 14 |

fonduta

## MENU FISSO FONDUTA

Minimo 2 persone

30 cad.

Calice di Kir di benvenuto

(7-12) Fonduta di formaggi\* con pane, patate, cetriolini e cipolline sotto aceto e speck

Un Biberon di vino a scelta tra rosso e bianco

### Dessert

(7) Macedonia d'ananas con gelato alla vaniglia

Acqua e caffè

\*Tartufo in aggiunta alla fonduta

7 cad.

Beccardi

**I NOSTRI MONDEGHILI CON  
100% CARNE DI VITELLO SERVITI  
CON PATATE AL FORNO E INSALATA**

*disponibili anche senza glutine*

(1-3) Classici	13
(1-3) Sugo di pomodoro e basilico	13
(1-3-7) Cotto e stracciatella	13
(1-3-7) Tartufo e parmigiano 40 mesi	13
(1-3) BBQ al miele e bacon croccante	13
(1-3-4) Tonnati	13

**IN ALTERNATIVA**

(1-7) Guancia di vitello con purè di patate	17
---	----

debert

## I DOLCI

(1-3-7) Tortino tiepido di lamponi	7
(1-3-7) Cestino di pasta fillo con gelato alla vaniglia, mele uvetta e cannella	7
(1-3-7) Cheesecake al caramello salato	7
(3-7) Creme brûlée	7

\*Coperto 2,50€

**Telchi**  
Milano

vini

bianchi

## I BIANCHI



### Cantina monteverro

Vermentino

35

-

### Tenuta Scuotto

Falanghina

25

-

### Tenuta Roveglia

Lugana

25

6

### Pravis

Stravino

35

-

### Duca di Salaparuta

Zibibbo

35

7

### Cantina Tramin

Gewurztraminer

35

-

### Inalto

Pecorino

40

-

### Hartmann DONA'

Sauvignon blanc

40

-

### Terre Nere

Etna bianco

40

-

### Lunarossa

Fiano "costacielo"

30

6

### Cantina Tramin

Nussbaumer

50

-





## I ROSSI



### **Thurnhof**

Lagrein

35

-

### **Monteverro**

Verruzzo

40

7

### **Soraighe**

Valpolicella Ripasso

35

-

### **Pietro Rinaldi**

Langhe Nebbiolo

40

-

### **Corte Manara**

Amarone della Valpolicella

50

-

### **Podere virgignolo**

Super Tuscan "Ser Matteo"

35

-

### **Masseria**

Pepe Nero "Primitivo"

35

-

### **Terre nere**

Etna rosso

50

-

### **Olinas**

Cannonau riserva

48

-

### **Lunarossa**

Aglianico "costacielo"

30

6

### **Cantina "La Cipriana"**

Bolgheri Rosso DOC

45

-

Spumanti

## GLI SPUMANTI



### **Cantina Pizzolato**

Violette Rosè Extra Dry (bio)

25

6

### **Azienda Agricola Bredasole**

Franciacorta Satèn

45

-

### **Tenuta Roveglia**

Spumante Brut

35

8

### **Bottega**

Rive Prosecco DOCG Dry

38

-

### **Azienda Agricola Bredasole**

Rosé

55

-

Drinks

## DRINK LIST

12

### ELDERFLOWER MARGARITA

Tequila, liquore al sambuco, lime, triple sec

### HONEY WHISKEY SOUR

Whiskey al miele, zucchero di canna, sour

### MOSKOW MULE CARMELLO E CANNELLA

Vodka, ginger beer, caramello, cannella

### ORANGE MOJITO

Rum, lime, arancia, zucchero di canna, menta

### GIN TONIC TEL CHI

Gin aromatizzato allo zafferano, tonica, basilico

# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



## GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



## CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



## UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



## PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



## ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



## SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



## LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



## FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



## SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



## SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



## SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>, usa ti come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



## LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



## MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)