





Starter



I nostri piatti internazionali da abbinare ai nostri bao esplosivi, per il gusto e perché a noi piacciono carichi. Soffici, in stile Taiwan, da mangiare rigorosamente con le mani.

Insalata di Papaya

papaya, mango verde, datterini, arachidi spicy tostate.

Il nostro viaggio con la mente alle spiagge della Thailandia.

*Allergeni: arachidi, glutine, soia, pesce

14

Insalata tiepida di Polpo

polpo, funghi Shimeji e Orecchio di Giuda sottaceto, cetriolo e salsa di sesamo tostato.

Morbido e croccante con funghi diversi per consistenze e sapore.

*Allergeni: glutine, soia, semi di sesamo

15

Cannolicchi on Fire

cannolicchi alla brace, salicornia in tempura, chimichurri. Argentina e Giappone solo andata.

*Allergeni: glutine, molluschi, arachidi

14

Wagyu Tonné del Macellaio

carpaccio di bue grasso piemontese, spuma di salsa tonnata, fondo bruno, germogli di piselli, gel di tuorlo d'uovo, cipolla al Select. Carne di prima qualità della Macelleria Motta, scelta personalmente dalle chef.

*Allergeni: lattosio, pesce, senape

18

BAO

Bao Gambero

fritto panato al curry con mela verde, coleslaw e mayo al lime.

Speziati ma non piccanti, croccanti, resi ancora più golosi dalla dolcezza della mela.

*Allergeni: crostacei, uova, glutine, arachidi

9

Bao Seppia speziata

marinata al bbq cinese, kimchi, maio dolce giapponese, noccioline tostate.

Un viaggio fra Cina, Corea e Thailandia.

*Allergeni: pesce, uova, soia, arachidi

10



Starter



I nostri bao esplosivi, per il gusto e perché a noi piacciono carichi. Soffici, in stile Taiwan, da mangiare rigorosamente con le mani.

Bao Maialino laccato

pancia di maiale cotto a bassa temperatura e marinato alle 9 spezie, pickled di cetriolo sottaceto home made, cipollotto e teriaky. Fondente e croccante al tempo stesso, la pancia di maialino è l'arrosto della nonna che avresti sempre desiderato.

*Allergeni: glutine, soia, semi di sesamo, senape

9

Bao Tonkatsu di capocollo

mayo dolce alla soia, coleslaw e sesamo. Una croccante cotoletta alla giapponese ma di derivazione portoghese, alta e buona come una cotoletta milanese.

*Allergeni: glutine, soia, semi di sesamo, uova, arachidi

9

Bao Radice di loto

insalata di alghe, radice di loto marinate alle spezie cinesi, mayo alla gochujang.

Il nostro bao per vegetariani e vegani che piace a tutti, croccante e saporito.

*Allergeni: glutine, soia, semi di sesamo, uova, arachidi

7

Bao Melanzana Thai

melanzana spicy Thai saltata con zenzero, cipolla disidratata, coriandolo e chili flakes.

Croccante, piccante ma non troppo, 100% vegan. Il coriandolo non lo possiamo togliere, farlo sarebbe un vero peccato.

*Allergeni: glutine, soia, semi di sesamo, glutine

7





Main Course



I nostri piatti internazionali.

Skirt Steak

diaframma, carota al miso, tarassaco. Usiamo il diaframma di manzo, un taglio di carne magra. **Contrasti e consistenze da provare!**

*Allergeni: glutine, soia

26

Gnocchetto di seppia

crema di piselli e menta, more affumicate, uova black tobiko, germogli di shiso rosso. **I nostri gnocchi handmade con profumi, temperature e sapori ritmati.**

*Allergeni: lattosio, pesce

22

Tom Kha Ghai

zuppa thai, tagliatelle di riso, gamberi, taccole, okra, pomodoro, baby corn tuffate in un brodo a base di crostacei al profumo di lemongrass. **Un mix di sapori con tecniche di cucina francese che si amalgamano con la cucina asiatica.**

*Allergeni: glutine, soia, crostacei, sedano, pesce

16

Donburi di Anguilla

anguilla marinata al sakè e grigliata, servita in ciotola con riso, daikon e shiso.

Alle Hawaii lo chiamano pokè, questo è il suo antenato giapponese.

*Allergeni: glutine, soia, uova, pesce

16

Galizia Polpo Grill

cotto a bassa temperatura e poi grigliato, con vellutata di patate alla paprika affumicata, friggittelli e cipolla crispy.

*Allergeni: glutine, soia, semi di sesamo

25

Ciotola di Riso Bianco e sesamo

2,50



Dessert



Tutti i dolci sono realizzati dai pastry chef di Food Genius Academy.

Matcha Crumble

mousse al lime e cioccolato bianco, composta di kumquat, matcha e crumble alla mandorla.

*Allergeni: glutine, frutta a guscio, lattosio

10

Caramel Pop Cake

cake al cioccolato fondente, ganache montata ai pop corn, caramello salato e pop corn caramellati.

*Allergeni: glutine, frutta a guscio, lattosio

10



Bollicine



Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut

Vettori (Veneto) Glera, 11,5% vol.

26

Trentodoc Brut "Cuvée 85"

Casata Monfort (Trentino) Chardonnay, 12,5% vol.

58

Metodo Classico Dosaggio Zero Rosé Erpacrife

(Piemonte) Nebbiolo, 13% vol.

40

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Extra Brut Domaine J. Lafarge

(Borgogna, Francia) Chardonnay, 12,5% vol.

40

Champagne Brut Sélection

Roger Barnier (Vallée de la Marne, Francia) Chardonnay, P. Meunier, P. Nero, 12% vol.

65



Vini Bianchi



Trentino Doc Gewürztraminer 2018

Maso Furlì (Trentino) Gewürztraminer, 14,5% vol.

56

Vigneti delle Dolomiti IGT Chardonnay 2018

Vignaiolo Fanti (Trentino) Chardonnay, 13,5% vol.

35

Vino Bianco Derthona 2019

Vigneti Massa (Piemonte) Timorasso, 13,5% vol.

56

Collio Doc Ribolla 2019

La Ponca (Friuli V.G.) Ribolla Gialla, 14% vol.

52

Colli di Luni Doc “Ponte di Toi” 2019

Stefano Legnani (Liguria) Vermentino, 13% vol. - **Naturale**

58

Verdicchio dei castelli di Jesi Classico Superiore 2019

La Staffa (Marche) Verdicchio, 13,3% vol. - **Bio**

56

Costa d'Amalfi Doc 2020

Marisa Cuomo (Campania) Falanghina, Biancolella, 13,5% vol.

56

Cirò Bianco Doc 2019

Francesco Scala (Calabria) Greco, 12% vol. - **Bio**

28

Etna Bianco Dop “Mofete” 2018

Az. Palmento Costanzo (Sicilia) Carricante, Catarratto, 13% vol. - **Bio**

54

Monreale Doc Catarratto “Lu Bancu” 2019

az. Feudo Disisa (Sicilia) Catarratto, 12,5% vol.

26

Chablis 1er Cru AOC 2018

Domaine de Chaude Écuille (Chablis, Francia) Chardonnay, 12,5% vol.

58

Entre-deux-Mers AOC “Madlys” 2018

Château Sainte-Marie (Bordeaux, Francia) Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris, 12,5% vol.

40



Vini Bianchi



Vin de France “Matoucé” 2019

Alexis Hudon (Loira, Francia) Sauvignon Blanc, 14% vol.

56

Brda “Zala” 2019

Az. Marinic (Slovenia) Malvasia, 14% vol. - **Biodinamico**

55

Wintricher Riesling Kabinett Trocken 2014

Az. Weingut Molitor (Germania) Riesling, 10,5% vol.

58

Tokaji Dry “Fülöp” 2018

Az. Füleky (Ungheria) Furmint, Hárslevelu, Muskotály, 13,5% vol.

28



Vini Rossi & Orange



Valtènesi DOC “Rosamara” 2018

Az. Costaripa. (Lombardia) Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera, 13% vol.

52

Pinot Grigio Ramato “Polin” 2019

Az. Pravis (Alto Adige) Pinot Grigio, 12,5% vol. 1

28

Cerasuolo d Abruzzo DOC “Senza Niente” 2019

Az. Marina Palusci (Abruzzo) Montepulciano, 12% vol.- **Naturale**

28

Majer Zemianske sady “Oranžista” 2018

Az. Slobodne Vinárstvo (Slovacchia) Pinot grigio, 13% vol.- **Naturale**

58

Rossi

Vigneti delle Dolomiti IGT “Vernatsch” 2019

Az. Glassier (Trentino A.A.) Schiava, 12% vol.- **Bio**

52

Valpolicella Classico Superiore DOC 2017

Az. Il Monte Caro (Veneto) Corvina, Rondinella, Corvinone, 14% vol.- **Natural**

58



Gin Tonic

Gin, Tonica

10

Paloma

Tequila , Soda, Pompelmo

10

Hibiscus Americano

Bitter, Vermouth Rosso, Soda all'Ibisco

10

Spritz

Aperol, Prosecco, Soda

10

Gin Gin Mule

Gin, Ginger Beer

10

Negroni

Bitter, Vermouth Rosso, Gin

10

Gin Fizz

Gin, Limone, Zucchero

10

Tommy's Margarita

Tequila, Lime. Sciroppo d'Agave

10

Mojito

Rum, Lime, Menta, Zucchero

10

Hugo

Saint German, Prosecco, Soda

10

Soft drink /5

Birra / 5

Acqua / 2

* Cocktail + **4€ per versione premium**



Sei in una corte ottocentesca nel cuore della vecchia Milano, dove lavorano gli chef, i docenti, gli studenti e tutto lo staff della scuola di cucina Food Genius Academy.

In Cucina

Chef

Nicoletta Rubini

Stefania Lioi

Gaia Ghironi

Luca Bellebono

Filippo Di Terlizi

Vincenzo Decandia

Denny Morales

In Sala

Flavio Lo Schiavo

Riccardo Medina

Cristiana Spadaccini

Elisa Corti

Info

@alcortilemilano

@food.genius.academy

alcortile.com

Art Direction

@masterchedo



