FOOD

PEGASUS
ristorante

MENU

APERITIVI

SPRITZ APEROL/CAMPARI € 7
Aperol/Campari, prosecco, soda

AMERICANO € 10
Campari, vermouth rosso, arancia, soda
Campari, vermouth, orange, soda

NEGRONI € 10
Campari, gin, vermouth

TANQUERAY&TONIC € 10

MALFY POMPELMO ROSA&TONIC € 12

ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI
con mozzarella di bufala (1,7)
24 months aged prosciutto di Parma with buffalo mozzarella
€ 18

SALMONE AFFUMICATO
e insalatina di avocado al lime (4)
Smoked salmon with avocado and lime salad
€ 18

BURRATINA AFFUMICATA
broccoli e alici del Cantabrico * (4,7)
Smoked burrata, broccoli and Cantabrian anchovies
€ 17

TORTINO DI PATATE
crema di Parmigiano profumata al tartufo e noci * (1,7,13)
Potato flan, Parmesan and truffle sauce, walnuts
€ 15

VEGE

LA BRUSCHETTA

BRUSCHETTA AL POMODORO € 8
basilico e olio evo * (1)
Bruschetta with fresh tomato, basil and evo oil

VEGE

RISOTTO

CLASSICO CARNAROLI ALLA MILANESE
con pistilli di zafferano
Milanese saffron risotto with saffron threads

LA REGIONE A TAVOLA

€ 17

Considerato l'oro giallo della cucina milanese, il risotto allo zafferano rappresenta da secoli un'eleganza semplice ma inconfondibile.
Regarded as the yellow gold of Milanese cuisine, saffron risotto has embodied a simple yet unmistakable elegance for centuries.

PRIMI PIATTI

PACCHERO AL POMODORO SAN MARZANO BIO
basilico e crema di bufala (1,7)
Paccheri with organic tomato sauce, basil and buffalo mozzarella cream
€ 16

VEGE

TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA
al vero ragù bolognese * (1,3,7,8,10)
Fresh tagliatelle with the authentic Bolognese meat sauce
€ 16

TORTELLI DI ZUCCA VIOLINA E PARMIGIANO REGGIANO
con burro alla salvia e amaretti * (1,3,7,13)
Pumpkin and Parmesan tortelli with sage butter and amaretti cookies
€ 16

VEGE

MINESTRONE DI LEGUMI * (1,8)
Legume soup
€ 12

VEGAN

LO CHEF PROPONE

TAGLIOLINO DI FARRO, FUNGHI PORCINI
crumble al rosmarino * (1,7,10)
Spelt tagliolini, porcini mushrooms and rosemary crumble
€ 18

VEGE

COTOLETTA

LA VERA COTOLETTA DI MAIALINO ALLA MILANESE
con patate fritte * (1,13)
The authentic breaded pork cutlet Milanese style with fries

LA REGIONE A TAVOLA

€ 21

Simbolo della cucina milanese, questa cotoletta, servita rigorosamente con l'osso, viene impanata e fritta nel burro fino a ottenere una doratura perfetta.
A symbol of Milanese cuisine, this cutlet, served on the bone, is breaded and fried in butter until perfectly golden.

SECONDI PIATTI

OSSOBUCO DI VITELLO TRADIZIONALE
e risotto alla milanese * (1,7,8,10)
Traditional veal ossobuco with saffron risotto
€ 31

BRASATO DI MANZO AL BARBERA
e polenta alla griglia (10)
Barbera-braised beef with char-grilled polenta
€ 23

TENTACOLO DI POLPO
morbido di patate, pomodoro confit e sale Maldon * (2,4,14)
Octopus, potato purée, confit tomato and Maldon salt
€ 23

CAESAR SALAD
Insalata verde, petto di pollo alla griglia, bacon,
uovo, crostini e salsa Caesar * (1,3,4,7,9)
Lettuce, grilled chicken, bacon, hard-boiled egg, croutons and Caesar dressing
€ 18

PEGASUS BURGER

MORBIDO BUN, BURGER DI CHIANINA 200 GR € 19
cheddar, bacon, cipolla caramellata, salsa BBQ
servito con patatine fritte * (1,7,10,13)
Brioche bun, 200g Chianina beef burger, cheddar, bacon,
caramelized onions, BBQ sauce and fries

GRILL

TAGLIATA DI MANZO
rucola e pomodorini
Beef steak tagliata, arugula and cherry tomatoes
€ 25

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA
Grilled chicken breast
€ 18

FILETTO DI ORATA * (4)
Seabream fillet
€ 22

I NOSTRI PIATTI ALLA GRIGLIA
sono serviti con patate al forno
Our grilled courses are served with baked potatoes

IL VEGETARIANO

TOMINO FONDENTE
verdure alla griglia, olio evo e sale Maldon (7)
Melted tomino cheese, grilled vegetables, evo oil and Maldon salt

VEGE

€ 16

10

DEGUSTAZIONE

CLASSICO CARNAROLI ALLA MILANESE
con pistilli di zafferano (7,8,10)
Milanese saffron risotto with saffron threads

LA VERA COTOLETTA DI MAIALINO ALLA MILANESE
con patate fritte * (1,13)
The authentic breaded pork cutlet Milanese style with fries

TIRAMISÙ
Tiramisu

€ 41

LA CUCINA MILANESE

La cucina milanese riflette il carattere della città: concreta, raffinata e legata alla tradizione. Tra i suoi piatti più iconici spicca la **cotoletta**, dorata e fragrante, che da sempre racconta l'anima autentica della tavola meneghina.
Milanese cuisine mirrors the character of the city: down-to-Earth, refined, and deeply rooted in tradition. Among its most iconic dishes stands the cutlet, golden and fragrant, forever telling the authentic soul of the Milanese table.

PINSE

MARGHERITA 2.0
pinsa croccante, mozzarella fiordilatte,
salsa di pomodoro bio e basilico * (1,6,7)
Pinsa with mozzarella, organic tomato sauce and basil
€ 14

VEGE

TRICOLORE
pinsa croccante, mozzarella fiordilatte,
rucola e pomodoro fresco * (1,6,7)
Pinsa with mozzarella, arugula and fresh tomato
€ 15

VEGE

SPICY
pinsa croccante, mozzarella fiordilatte,
salsa di pomodoro bio, salame piccante * (1,6,7)
Pinsa with mozzarella, organic tomato sauce, pepperoni
€ 16

SPICY

PINSA MENÙ

PINSA A SCELTA + PATATINE +
BIBITA OPPURE BIRRA PICCOLA **€ 21**
Pinsa of choice + fries + soft drink or small beer

CONTORNI

INSALATA MISTA
Mixed salad
€ 7

PATATE AL FORNO oppure FRITTE * (13)
Baked potatoes or fries
€ 6

MOSAICO DI VERDURE ALLA GRIGLIA
Grilled vegetables
€ 10

SPINACI ALL'EXTRAVERGINE DI OLIVA *
Sautéed spinach with evo oil
€ 6

MENÙ KIDS DISPONIBILE SU RICHIESTA
fino ai 12 anni
Kids menu available upon request • up to 12 years old

Pane e coperto • Bread and service • € 3

GLUTEN FREE

CANNELLONI SENZA GLUTINE ALLA RICOTTA € 15
ed erbette * (3,7)
Gluten free cannelloni with ricotta and herbs

BEVERAGE

ACQUA MICROFILTRATA NATURALE O GASSATA
Still or sparkling microfiltered water
€ 2,50

ACQUA IN BOTTIGLIA NATURALE O GASSATA
Still or sparkling mineral water
€ 3

BIBITE IN LATTINA
Soft drink
€ 5

BIRRA IN BOTTIGLIA
Beer bottle
da • from € 6

BIRRA ALLA SPINA MEDIA
Medium draft beer
€ 7

CAFFÈ CON BISCOTTERIA
Coffee and cookies
€ 2

ALLERGENI

1. Glutine - Gluten
2. Crostacei - Crustaceans
3. Uova - Eggs
4. Pesce - Fish
5. Arachidi - Peanuts
6. Soia - Soybeans
7. Latte e prodotti a base di latte - Milk and dairy
8. Sedano - Celery
9. Senape - Mustard
10. Solfiti - Sulphur dioxide
11. Sesamo - Sesame seeds
12. Lupini - Lupin
13. Frutta a guscio - Nuts
14. Molluschi - Molluscs

Nella preparazione e nel servizio prestiamo la massima attenzione a prevenire contaminazioni da allergeni, tuttavia alcune pietanze potrebbero contenere tracce di allergeni non previsti. Qualora soffrissi di allergie o intolleranze alimentari ti preghiamo di informare il personale./ I prodotti contrassegnati da un asterisco potrebbero essere surgelati all'origine
In the preparation and service of our dishes, we take the utmost care to prevent cross-contamination with allergens; however, some items may contain traces of unforeseen allergens. If you suffer from food allergies or intolerances, please inform our staff. / Products marked with an asterisk may have been frozen at origin.

PEGASUS

ristorante