



IL NOSTRO
menu



**Per fare le cose buone ci vuole tempo.
Pemmu u fai i cosi boni, nci voli tempu
Pe fa e cose bone ce vo tiemp.
Pe fa le cose bone ce vo lu temp.
Per fa' i robb per ben ghe voeur del temp.**

**Ogni suo suggerimento in ordine al miglioramento della qualità
e del servizio sarà da noi tenuto nella massima considerazione.**

Grazie!!!

*Any of your suggestions regarding the improvement of quality
and service will be taken into consideration by us.*

Thank you

ALLERGENI

- 1 Crostacei, gamberi, gamberetti, aragoste, astici, scampi, granchi
- 2 Glutine, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- 3 Uova, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti, torte, gelato, creme
- 4 Pesce, basi di pesce
- 5 Latte, yogurt, biscotti, torte, gelato, creme
- 6 Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci, anacardi
- 7 Sedano, coste e derivati
- 8 Senape
- 9 Semi di sesamo e derivati
- 10 Anidride solforosa
- 11 Molluschi, prodotti a base di molluschi

ALLERGENS

- 1 Crustaceans, prawns, shrimps, lobsters, scampi, crabs
- 2 Gluten, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut
- 3 Eggs, emulsifiers, egg noodles, biscuits, cakes, ice cream, creams
- 4 Fish, fish bases
- 5 Milk, yoghurt, biscuits, cakes, ice cream, creams
- 6 Nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, cashews
- 7 Celery, chard and derivatives
- 8 Mustard
- 9 Sesame seeds and derivatives
- 10 Sulfur dioxide
- 11 Shellfish, shellfish products

*Si avverte la Spettabile Clientela che i ticket si accettano solo a pranzo
La Direzione ringrazia*

Alcuni prodotti possono essere congelati / Some of the ingredients could be frozen

MENÙ *stagionale*

(SECONDO DISPONIBILITÀ)

SELEZIONE DI *condite* SELECTION OF RAW FOODS

Ostrica Fine De Claire n. 2 (All.1-11-4)

Fine De Claire Oyster No. 2

4,50

Ostrica Kys n. 2 (All.1-11-4)

Kys Oyster No. 2

5,50

Scampo (All.1-11-4)

Fish scampi

4,50

Gambero rosso (All.1-11-4)

Red shrimp

5,50

ANTIPASTI DI *mare* RAW SEAFOOD DISHES

Tartare di tonno con citronette al limone e cipolla rossa caramellata (All.4)

*Tuna tartare with lemon citronette and
caramelized red onion*

18,00

Tartare di scampo e capesante con scorza d'arancia e brodetto al pomodoro (All.4)

*Scampi and Scallop Tartare with Orange
Peel and Tomato Broth*

18,00

Tartare di salmone con crema di avocado e salsa ponzu (All.4)

*Salmon tartare with avocado cream and
ponzu sauce*

18,00

Tris tartare (tonno, salmone e scampi) (All.4-2-5)

Trio of tartare (tuna, salmon and scampi)

26,00

Acciughe di Sicilia con pane tostato e stracciatella (All.1-2-4)

*Sicilian anchovies with toasted bread and
stracciatella*

16,00

Alici marinate con pepe rosa e pane guttiau (All.1-2-4)

*Marinated anchovies with pink pepper
and guttiau bread*

15,00

I costi

COOKED STARTERS

Astice alla catalana per 2 pers

(All.6-11)

Catalan style lobster for 2 people

48,00

Insalata di polpo con patate prezzemolate e sedano (All.6-11)

Octopus salad with parsley potatoes and

celery

18,00

Insalata di mare alla catalana

(All.1-4-11)

Catalan seafood salad

18,00

Polpo croccante su tortino di patate e stracciatella (All.5-11)

Crispy octopus on mashed potatoes and

stracciatella

18,00

Soutè di cozze con crostini di pane all'aglio (All.2-11)

Sautéed mussels with garlic bread

croutons

16,00

Capesante gratinate (n° 4 pz)

(All.2-5-11)

Scallops au gratin

16,00

Baccalà mantecato con polentina fritta e cipolla rossa di Tropea caramellata (All.2-4)

*Creamed cod with golden croutons and
rocket (2 pcs.)*

16,00

Code di gamberone croccanti con pane panko e salsa alla pizzaiola

(All.2-11)

*Crispy prawn tails with panko bread and
pizza sauce*

18,00

Fritto di gamberi rosa (All.1-2)

Fried pink shrimp

16,00



ANTIPASTI *di terra*

LAND APPETIZERS

Tagliere di salumi selezionati con gnocco fritto (AII.2)

Board of selected meat cold cuts with fried dumplings

16,00

Caprese di bufala con prosciutto crudo di Parma (AII.5)

Buffalo caprese with Parma ham

18,00

Tartare di fassona su midollo e senape (AII.3-5-8)

Fassona tartare on marrow and mustard

18,00

Parmigiana di melanzane in coccio (AII.5-2)

Eggplant parmigiana served in clay pot

14,00

Degustazione di formaggi stagionati con miele (paglia e fieno, caciotta alle olive, pecorino fiore sardo) (AII.5-2)

Tasting of aged cheeses with honey (straw and hay, caciotta with olives, pecorino fiore sardo)

18,00



PRIMI DI *mare*

SEAFOOD FIRST COURSES

Scialatello al granchio e pomodorini freschi (AII.1-2-4)
Scialatello pasta with seafood
18,00

Tagliolini al rombo, pomodorini e fiori di capperi (AII.1-2-4-3)
Tagliolino pasta with turbot fish, cherry tomatoes and caper flowers
18,00

Scialatello ai frutti di mare (AII.1-2-4-11)
Scialatello pasta with seafood
20,00

Spaghetto al gambero rosso con tartufo nero (AII.2-1)
Spaghetti with red prawns and black truffle
24,00

Spaghetti chitarra alle vongole (AII.2-11-3)
Spaghetti chitarra with clams
22,00

Linguine all'astice (AII.1-2)
Linguine with lobster
25,00

Linguine con pomodorini pachino, cozze e fiori di zucca (AII.2-11)
Linguine with cherry tomatoes, mussels and courgette flowers
18,00

Tagliolini al nero di seppia con seppie e crema di zucca (AII.2-4)
Tagliolini pasta with cuttlefish ink and zuchinis cream
18,00

PRIMI DI *Terra*

EARTH FIRST COURSES

Tagliolino cacio e pepe (AII.2-5)
Tagliolini with pecorino cheese and pepper
18,00

Gnocchetti alla sorrentina in coccio (AII.2-5)
Gnocchetti alla sorrentina in clay pot
16,00

Spaghetti alla carbonara (AII.2-3-5)
Bacon and eggs sauce
18,00

Tagliatelle al ragù alla bolognese (AII.2-5)
Tagliatelle with Bolognese ragu
18,00

RISOTTI E PASTA *ripiena*

RISOTTO AND FILLED PASTA

Risotto alla milanese con ossobuco di vitello (AII.5-7)
Milanese risotto with veal ossobuco
25,00

Risotto ai frutti di mare (AII.11-1-4)
Risotto with seafood
16,00

Raviolini di carne al fondo bruno con briciole di pane (AII.7-3-2)
Brown stock meat ravioli with breadcrumbs
18,00

Ravioli di burrata con tartare di scampi e lime (AII.1-5-2)
Burrata ravioli with scampi tartare and lime
22,00

Disponibile pasta gluten free / *Gluten free pasta available*

SECONDI *di pesce*

FISH MAIN COURSES

IL PESCATO

Catch of the day

Astice al burro (500 gr) con pane guttiau e maionese (All.7-8-1)

Lobster in butter (500 gr) with guttiau bread and mayonnaise

50,00

Orata, branzino, rana pescatrice, rombo, gallinella, sanpietro (All.4)

Sea bream, sea bass, monkfish, turbot, tub gurnard, sanpietro

(secondo disponibilità: ricordiamo che la disponibilità dei prodotti e il prezzo è legata strettamente ai periodi di pesca)

(subject to availability: we remind you that the availability of the products and the price is strictly linked to the fishing periods)

da 5,00 a 8,00 x hg

Fritto misto (calamari, gamberi e zucchine) (All.2-4-1-11)

Mixed fried seafood

22,00

Grigliata mista di pesce (All.4-1-11)

Mixed grilled fish

26,00

Trancio di salmone con punte di asparagi e maionese aromatizzata (All.3-4)

Salmon steak with asparagus tips and flavored mayonnaise

20,00

Pesce spada alla griglia con salsa verde (All.4)

Grilled swordfish with green sauce

18,00

Tonno marinato alla soia con chips di barbabietola e salsa al tabasco (All.3-4-9)

Marinated tuna in soy sauce with beet and Tabasco Sauce

22,00

Gamberoni con salsa al miele e lardo (All.1-2)

Prawns with honey and lard sauce

20,00

SECONDI *di terra*

EARTH SECONDS

Tagliata di filetto con provolone affumicato e rosmarino

Sliced fillet with smoked provolone and rosemary

25,00

Fiorentina alla pietra con verdure grigliate e patate

Fiorentina Steak stone cooked with grilled vegetables and potatoes

x hg 8,00

Filetto di manzo con crema di gorgonzola e crostone di pane (All.2-5)

Beef fillet with gorgonzola cream and crusty bread

25,00

Cotoletta di Tomahawk con rucola e pomodorini (All.2-3)

Tomahawk Cutlet with arugula and cherry tomatoes

26,00

CONTORNI

SIDE DISHES

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

6,00

Patate al forno/fritte

Baked/fried potatoes

5,00

Insalata di trevisana, noci e scaglie di grana

Trevisana salad, walnuts and parmesan flakes

6,00

Purè di patate al tartufo nero

Mashed potatoes with black truffle

8,00

Insalata mista di stagione

Seasonal mixed salad

6,00

Verdure saltate

Sautéed vegetables

6,00

FRUTTA

FRUIT

Ananas

Pineapple

5,50

Frutti di bosco

Berries

7,50

Fragole

Strawberries

6,50

Macedonia mista di stagione

Seasonal mixed fruit salad

5,50

Aggiunta di gelato, addition of ice cream +1,00

Gelati artigianali (cioccolato, crema, fiordipanna, limone) (All.5,3)

Homemade ice creams (Chocolate, cream, fiordipanna cream, lemon)

5,00

Sorbetto al limone (All.5)

Lemon sorbet

4,00

Aggiunta di vodka, added vodka (All.5) +1,00

PIZZE *Tradizionali*

TRADITIONAL PIZZAS

Scegli il tuo impasto preferito tra senza glutine o classico
Choose your favorite dough between gluten-free or classic

Margherita (All.2-5)

pomodoro, mozzarella, basilico

tomato, mozzarella, basil

7,00

Siciliana (All.2-4-10)

pomodoro, capperi, acciughe,
origano, olive

tomato, capers, anchovies, oregano, olives

6,00

Calabrese (All.2-5)

pomodoro, mozzarella, spianata
piccante

tomato, mozzarella, spicy flatbread

8,00

Tonno (All.2-5-4-10)

pomodoro, mozzarella, tonno,
origano

tomato, mozzarella, tuna, oregano

8,00

Regina (All.2-5)

pomodoro, mozzarella, prosciutto,
funghi

tomato, mozzarella, ham, mushrooms

8,00

4 stagioni (All.2-5-10)

pomodoro, mozzarella, carciofi,
funghi, prosciutto, olive

tomato, mozzarella, artichokes,

mushrooms, ham, olives

8,00

Ortolana (All.2,5)

pomodoro, mozzarella, zucchine,
melanzane, peperoni grill

tomato, mozzarella, courgettes, aubergi-
nes, grilled peppers

8,00

Marinara (All.2)

pomodoro, origano, aglio

tomato, oregano, garlic

6,00

Napoli (All.2-5-4)

pomodoro, mozzarella, origano,
acciughe

tomato, mozzarella, oregano, anchovies

7,00

Pugliese (All.2-5)

pomodoro, mozzarella, cipolla rossa
di Tropea, origano

tomato, mozzarella, red Tropea onion,

oregano

7,00

Prosciutto (All.2-5)

pomodoro, mozzarella, prosciutto

tomato, mozzarella, ham

8,00

Funghi (All.2-5)

pomodoro, mozzarella, funghi

tomato, mozzarella, mushrooms

7,00

Capricciosa

pomodoro, mozzarella, carciofi,
funghi, acciughe, prosciutto

tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms,

anchovies,

9,00

4 Formaggi (All.2,5)

mozzarella, grana, gorgonzola, brie

mozzarella, parmesan, gorgonzola, brie

8,00

Wurstel (All.2,5)

pomodoro, mozzarella, wurstel

tomato, mozzarella, wurstel

8,00

Aggiunta di affettati, addition of cold cuts +2,00

Impasto senza glutine, gluten-free dough +2,50

PIZZE *speciali*

SPECIAL PIZZAS

Scegli il tuo impasto preferito tra senza glutine o classico
Choose your favorite dough between gluten-free or classic

Tirolese (All.2,5)

mozzarella, speck, brie

mozzarella, speck, brie

9,00

Fumè (All.2,5)

pomodoro, mozzarella, scamorza
affumicata, funghi, speck

*tomato, mozzarella, smoked scamorza,
mushrooms, speck*

10,00

Mexico (All.2,5)

pomodoro, mozzarella, peperoni,
salsiccia, funghi, scamorza affumicata

*tomato, mozzarella, peppers, sausage,
mushrooms, smoked scamorza*

10,00

Simpatia (All.2,5)

pomodoro, mozzarella, prosciutto
cotto, patatine

tomato, mozzarella, ham, chips

10,00

Bufala (All.2,5)

pomodoro, mozzarella di bufala,
basilico

tomato, buffalo mozzarella, basil

10,00

Frutti di mare (All.2,1,4)

pomodoro, frutti di mare, olio,
prezzemolo

tomato, seafood, oil, parsley

12,00

Friarielli (All.2,5)

mozzarella di bufala, friarielli, salsiccia

buffalo mozzarella, friarielli, sausage

11,00

Porcini (All.2,5)

pomodoro, mozzarella, porcini,
scaglie di grana, rucola

*tomato, mozzarella, porcini mushrooms,
parmesan flakes, rocket*

12,00

Parmigiana (All.2,5)

pomodoro, mozzarella, melanzane
fritte, basilico

tomato, mozzarella, fried aubergines, basil

9,00

Tropea (All.2,5)

pomodoro, mozzarella, zucchine,
cipolla di Tropea, 'nduja

*tomato, mozzarella, zucchini, Tropea onion,
'nduja*

9,00

Bufalona farcita (All.2,5)

pomodoro, mozzarella di bufala,
prosciutto crudo

tomato, buffalo mozzarella, raw ham

13,00

Pistacchio (All.2,5,6)

pomodoro, mortadella di pistacchio,
granella di pistacchio

*tomato, pistachio mortadella, chopped
pistachios*

12,00

Aggiunta di affettati, addition of cold cuts +2,00
Impasto senza glutine, gluten-free dough +2,50

PIZZE *gourmet*

GOURMET PIZZAS

Scegli il tuo impasto preferito tra senza glutine o classico
Choose your favorite dough between gluten-free or classic

Speciale (All.2,5)

mozzarella, crudo di Parma, rucola,
pomodorini, scaglie di grana
*mozzarella, Parma ham, rucola, cherry
tomatoes, parmesan flakes*
12,00

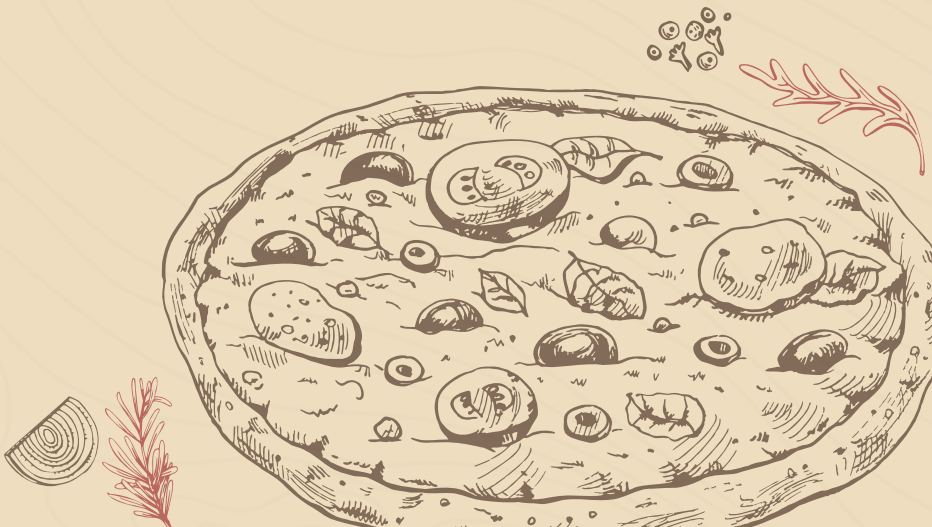
Peperonata (All.2,5)

pomodoro, peperone crusco,
stracciatella, crudo di Parma
*tomato, peppers, stracciatella, Parma
ham*
12,00

Tartufata (All.2,5)

prosciutto cotto al tartufo,
stracciatella, songino, pomodorini
*cooked ham with truffles, stracciatella,
songino salad leaves, cherry tomatoes*
13,00

Aggiunta di affettati, addition of cold cuts +2,00
Impasto senza glutine, gluten-free dough +2,50



DESSERT *e liquori*

DESSERT AND LIQUERS

BEVANDE

DRINK

Bibite in bottiglia

coca cola, coca cola 0, fanta, sprite, tonica

Bottled sodas, coke, coke 0, fanta, sprite, tonic

3,50

Acqua frizzante 50 cl

Sparkling water

2,50

Acqua naturale 50 cl

Still water

2,50

Birre artigianali *Craft beers (75 cl)*

13,00

Birra alla spina piccola

Small draft beer

4,00

Birra alla spina media

Medium draft beer

6,00

Spremute

Juices

6,00

The San Benedetto infuso

Juice

4,50

LIQUORI *e riserve*

LIQUEURS AND RESERVERS

Amaro

Herb liqueurs

4,00

Grappe selezionate

Selected grappas

da 6,00 a 8,00

Cognac

da 5,00 a 12,00

Grappe

Grappas

4,00

Whiskey

da 6,00 a 12,00

Distillati

Spirits

da 5,00 a 12,00

CAFFÈ *e infusi*

COFFEE AND INFUSIONS

Caffè, *Coffee*

2,00

Caffè orzo, *Coffee hag*

2,00

Caffè Hag, *Coffee hag*

2,00

Cappuccino

4,00

Thè caldo, *Hot tea*

3,00

Pane e coperto, service charge 3,00

Seguici su



Ivan & Frank



ivanfrank_milano

info@ristoranteivanfrank.it

