

Casa
Margot

Margó Beach

OSTRICHE OYSTERS - AUSTERN



GILLARDEAU (Francia)

€ 7



KRYSTALE (Normandia)

€ 6



LAMBERT (Irlanda)

€ 6

DALLA PESCHERIA FROM THE FISH MARKET - AUS DEM FISCHMARKT

In purezza Pure - Rein

Carpaccio di ricciola € 20
Amberjack carpaccio - Carpaccio aus Gelbschwanzmakrele

Carpaccio di tonno € 18
Tuna carpaccio - Carpaccio aus Thunfisch

Tris di carpacci (secondo pescato) € 22
Trio of carpaccio - Dreiteilige Carpaccio-Platte

Tartare di ricciola € 22
Amberjack tartare - Tartare aus Gelbschwanzmakrele

Tartare di tonno € 20
Tuna tartare - Tartare aus Thunfisch

Tris di tartare: tonno, ricciola, gambero viola € 24
Tartare trio: tuna, amberjack and purple shrimp
Dreiteilige Tartare-Platte: Thunfisch, Gelbschwanz, Tiefseegarnelen

Gli elaborati Sophisticated - Raffiniert

Crudità di Casa Margot € 45
Casa Margot's crudité - Rohfischplatte von Casa Margot

Salmone coda nera affumicato con pane ai cereali e cipolla caramellata € 22
Smoked black tail salmon with multi-cereal bread and caramelised onion
Geraucherter Schwarzschnitzlachs mit Getreidebrot und karamellisierter Zwiebel

IL MARE THE SEA - DAS MEER

ANTIPASTI ANTIPASTI - VORSPEISEN

Burratina pugliese con alici del Mar Cantabrico e pomodorini confit € 19
Burrata (cheese) from Apulia with anchovies from the Cantabric Sea and cherry tomatoes
Burratakäse aus Apulien mit Sardellen der Kantabrischen See und Kirschtomaten

Calamari e gamberi alla piastra € 20
Squid and shrimp from the griddle
Kalmare und Garnelen aus der Grillpfanne

Polipo scottato con patate viola schiacciate € 20
Seared octopus with mashed purple potatoes
Blanchiertes Oktopus mit lila Kartoffelpuree

Calamaretti spillo scottati alla piastra € 22
Griddle-seared baby squids
Mini-Kalmare aus der Grillpfanne

PRIMI PASTA - PASTA

Spaghettone artigianale "Felicetti" alle vongole € 19
Handcraft Spaghettone "Felicetti" with clams
Handgefertigte Spaghetti "Felicetti" mit Venusmuscheln

Paccheri con pescatrice, vesuviani, clorofilla di prezzemolo e capperi € 19
Paccheri with anglerfish, cherry tomatoes, parsley chlorophyll and capers
Paccheri mit Seeteufel, Kirschtomaten, Petersiliechlorophyll und Kapern

Tagliolini cacio, pepe e vongole € 19
Tagliolini cacio e pepe (cheese & pepper) with clams
Tagliolini mit Käse, Pfeffer und Venusmuscheln

Strozzapreti allo scoglio € 20
Strozzapreti allo scoglio
Strozzapreti (Spatzle) Felsenart

Raviolo di pesce ripieno di gambero e burrata in salsa di pomodoro giallo € 22
Fish ravioli stuffed with prawns and burrata cheese in a yellow tomato sauce
Fischravioli gefüllt mit Garnelen und Burrata-Käse in einer gelben Tomatensauce

SECONDI SECOND COURSES - HAUPTSPESIEN

Pescato del giorno (forno / griglia / sale di Cervia) Catch of the day (roasted / grilled / baked in Salt from Cervia) per 100g Fang des Tages (gebraten/gegrillt/im Salz aus Cervia) je 100g	all' hq. €	7
Tagliata di tonno Pinna Gialla alla Catalana Tagliata (served in slices) of yellow-fin tuna Catalan style Tagliata aus Gelbflossen-Thunfisch auf Katalanischer Art	€	20
Fritto misto (secondo pescato) con verdure Fried fish according to catch of the day with vegetables Gemischte Fischfritture gemäß Fang des Tages mit Gemüse	€	23
Misto di crostacei alla Catalana Crustacean mix Catalan style Gemischte Platte aus Krustentieren auf katalanischer Art	€	48
Fritto di calamaretti nostrani con ristretto di balsamico Fried local squids with balsamic vinegar reduction Fritierte Frischkalmare unseres Meeres mit Balsamico-Reduktion	€	22
Sogliole nostrane alla griglia Grilled local soles Seezungen der Adria, gegrillt	€	22
Pesce spada alla griglia olio e limone Grilled swordfish with oil and lemon Gegrillter Schwertfisch mit Zitrone und Öl	€	20
Filetto di rombo al vapore con verdure croccanti e olio extravergine di Casa Margot Damped turbot fillet with crunchy vegetables and Casa Margot's extra-virgin olive oil Buttfilet gedampft mit knusprigem Gemüse und nativem Olivenöl des Hauses Casa Margot	€	22
Crostacei alla griglia Grilled crustacean fish Gegrillte Krustentiere	€	44

LA TERRA FROM THE LAND – DAS LAND

ANTIPASTI ANTIPASTI – VORSPEISEN

- Patanegra e sottaceti artigianali con crackers salato** € 24
Patanegra ham with home-made pickles and salty cracker
Patanegra-Schinken und hausgemachtes Essiggemüse mit Salzcracker
- Carpaccio di fassona, rucola, grana e balsamico** € 22
“Fassona” Beef carpaccio, parmesan, rocket and balsamic vinegar
“Fassona” Rindercarpaccio, Parmesan, Rucola und Balsamico-Essig

PRIMI PASTA – PASTA

- Tagliolini con radicchio, quanciaie e ridotto al barolo** € 18
Tagliolini with chicory, quanciaie (pork cheek) and barolo wine sauce
Tagliolini mit Radicchio, Backenspeck und Barolowein-Reduktion
- Cappelletti con fonduta di formaggio di fossa e Patanegra croccante** € 19
Cappelletti with fossa cheese fondue and crispy Patanegra
Cappelletti mit fossa-Käse-Fondue und knusprigem Patanegra

SECONDI SECOND COURSES – HAUPTSPEISEN

- Tagliata di manzo al sale dolce di Cervia e rosmarino** € 22
Cut beef with Cervia salt and rosemary
In Streifen geschnittenes Rindersteak mit Salz aus Cervia
- Tagliata di manzo alla Catalana** € 22
Beef Tagliata Catalan style
Tagliata auf katalanischer Art
- Filetto di razza romagnola alla griglia con friggione di zucchine** € 24
Beef fillet from Romagnolo breed with Friggione of zucchini (tomato, onion, eggs)
Filet aus Rind der Romagna Rasse mit Zucchini-, Zwiebel- und Tomatensoße
- Filetto di manzo al pepe verde** € 24
Fillet of beef with green pepper
Rinderlend mit grünem Pfeffer

CONTORNI SIDE DISHES - BEILAGEN

Insalatina di campo Green salad fresh from the fields Feldsalat	€ 8
Patate al forno Roasted potatoes Bratkartoffeln	€ 7
Patate fritte Chips Pommes Frites	€ 7
Verdure alla griglia Grilled veggies Gegrillte Gemuse	€ 8
Pinzimonio Oil and salt dip with raw veggies Rohgemuse und Olivenöl zum Eintunken	€ 8



COPERTO € 3,50 - Prodotti freschi o congelati a seconda della reperibilità
LA MEZZA PORZIONE VIENE MAGGIORATA DI € 3,00 DELLA METÀ DEL PREZZO INTERO

COVER CHARGE € 3,50 - The products are fresh or frozen according to market availability
FOR HALF PORTIONS WE CHARGE THE HALF PRICE PLUS € 3,00

GEDECK € 3,50 - Frische oder Tiefgekühlte Produkte gemäß Marktverfügbarkeit
EINE HALBE PORTION KOSTET DIE HÄLFTE DES VOLLPREIS ZZGL € 3,00

Il tonno utilizzato nei nostri piatti può essere pinna gialla o rosso a seconda della reperibilità.

**INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE
LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI
O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI
ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI**

Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita nei Pubblici esercizi, così come previsto dal Regolamento CF. n. 1169/2011

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio presenti nell'Allegato II "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE

1 - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	8 - Frutta a guscio
2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	9 - Sedano e prodotti a base di sedano
3 - Uova e prodotti a base di uova	10 - Senape e prodotti a base di senape
4 - Pesce e prodotti a base di pesce	11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi	12 - Anidride solforosa e solfiti derivati
6 - Soia e prodotti a base di soia	13 - Lupini e prodotti a base di lupini
7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale addetto

**Allegato II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"
Reg. 1169/2011UE**

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati o prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*);
- b) maltodestrina a base di grano (*);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine e carotenidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzate come chiarificante nella birra e vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
- a) olio e grasso di soia raffinato (*);
 - b) lattiolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Berholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), nocimacadamia o noci del Queensland (*macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di So₂ totale da calcolarsi per i prodotti come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare a livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

In questo menù potrebbero essere presenti piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Il tonno utilizzato nei nostri piatti può essere Pinna Gialla o Rosso a seconda della reperibilità.



Via Molo Nord, snc - MILANO MARITTIMA

Tel. 379.1909079

www.kalumetmolonord.it - info@kalumetmolonord.it

Ristorante Pizzeria
la Baya

Milano Marittima • Viale Matteotti • Piazzale Genova, 3
Tel. 329.4742900
www.ristorantimilanomarittima.it info@ristorantimilanomarittima.it



Viale Matteotti, 132 - Milano Marittima - Tel 366.6218946



Viale Nazario Sauro, 20 - Cervia - Tel. 342.8060694

Margò Beach

Viale Zara, 266 Milano Marittima

Tel. 389.5378039