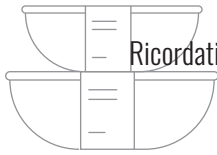


LA NOSTRA FILOSOFIA

La scelta di essere ecosostenibili passa attraverso molteplici dettagli. La loro somma fa di A Buon Rendere il ristorante, a Milano, capace davvero di rispettare l'ambiente e contribuire, nei fatti, alla sua salvaguardia. Ma non basta. Abbiamo bisogno che anche i nostri ospiti e avventori sposino la nostra scelta. Ecco come:



Take away pack

Ricordati di riportare allo store, al pasto successivo, i contenitori in bambù e vetro, la borraccia e le posate. Noi li igienizzeremo e li riutilizzeremo per evitare l'utilizzo di plastica monouso.

Porzioni equilibrate

Porzioni nutrizionalmente corrette ed equilibrate, senza decorazioni superflue nei piatti, contro lo spreco alimentare e in favore di una minor produzione di rifiuti.



Acqua microfiltrata

Purifichiamo l'acqua per ridurre stoccaggio di materiali e, quindi, di rifiuti. Per i nostri ospiti, in sala e take away, acqua pura fresca e frizzante, chilometro zero e di qualità microfiltrata.



Prodotti e fornitori a filiera corta

Scegliamo prodotti a filiera corta, del territorio e di stagione da fornitori in linea con la nostra filosofia di sostenibilità e vicinanza.



Materiali sostenibili e riciclabili

Scegliamo materiali riciclabili. No a plastiche monouso, no all'overpacking!

Energia

Energia proveniente da fonti rinnovabili e illuminazione a basso consumo energetico.



I nostri menù sono stampati su carta riciclata provenienti dalle vigne di Montalcino



ANTIPASTI

QUICHE RUSTICA CON ZUCCHINE E CAMEMBERT DI BUFALA (1,7)	€ 14
GIARDINIERA DELL'ORTO ALLO ZAFFERANO CON HUMMUS DI CECI (9)	€ 14
TORTINO DI SFOGLIA CON PATATE, BRIE E SPECK (1,3,7)	€ 15
UOVO POCHÈ CON CREMA DI ZUCCA AL ROSMARINO E CRUDO DI PARMA SOFFIATO (3)	€ 16
ZUPPETTA DI MOSCARDINI CON POLENTA AL SESAMO (1,4,11)	€ 16
SELEZIONE SALUMI	€ 18
SELEZIONE FORMAGGI	€ 16

PRIMI PIATTI

LASAGNE VERDI CON CREMA DI RADICCHIO E SCAMORZA (1,3,7)	€ 15
ORECCHIETTE FRESCHE CON CIME DI RAPA, MOZZARELLA DI BUFALA E CRUMBLE DI PANE (1,7)	€ 16
GNOCCHI DI PATATE CON ZOLA 24 MESI, ZAFFERANO E PISTACCHIO (1,3,7,8)	€ 18
RIBOLLITA ALLA TOSCANA (1)	€ 16
SPAGHETTI ALLA BOTTARGA CON POMODORINI CONFIT (1,4)	€ 20
RIGATONI AL RAGÙ DI VITELLO CON SCORZA DI ARANCIA (1)	€ 18
RISOTTO DEL GIORNO	€ 22

SECONDI PIATTI

VITELLO TONNATO (3)	€ 16
FILETTO DI PESCATO IN CROSTA DI PANE (1,4)	€ 22
TAGLIATA DI TONNO CON BIETOLE SALTATE (4)	€ 24
TARTARE DI FASSONA	€ 18
BOCCONCINI DI VITELLO IN UMIDO CON PURÈ (7,9)	€ 16
FILETTO DI MANZO CON FONDO BRUNO E SPINACINO SALTATO (1,7)	€ 28
COSTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE NOVELLE E MAYO AL POMODORO (1,3,7)	€ 20

CONTORNI

PURÈ DI PATATE (3)	€ 6
PATATE AL FORNO	€ 6
FRIARELLI AGLIO E OLIO	€ 6
CAVOLFIORI GRATINATI (7)	€ 6
CAPONATA (9)	€ 8
VERDURE DELL'ORTO: AL SALTO, GRIGLIATE O BOLLITE	€ 6

DOLCI MONOPORZIONE

€ 8

BEVERAGE

ACQUA MICROFILTRATA 0.75L	€ 2
SOFT DRINKS	€ 5

CAFFÈ €1,5

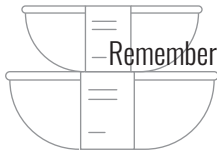
COPERTO: A BUON RENDERE

ALLERGENI:

1.CEREALI E DERIVATI 2.CROSTACEI 3.UOVA 4.PESCE 5.ARACHIDI 6.SOIA 7.LATTE 8.FRUTTA A GUSCIO
9.SEDANO 10.SENAPE 11.SESAMO 12.ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 13.LUPINI 14.MOLLUSCHI

OUR PHILOSOPHY

The choice to be eco-friendly goes through many details. Their sum makes A Buon Rendere the restaurant, in Milan, truly capable of respecting the environment and contributing, in fact, to its preservation. But that is not enough. We also need our guests and patrons share our choices. This is how:

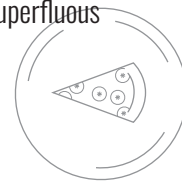


Take away pack

Remember to bring the bamboo and glass containers back to the store at the next meal, water bottle and cutlery. We will sanitise and reuse them to avoid the use of disposable plastic.

Balanced portions

We prepare nutritionally correct and balanced portions, without superfluous decoration on plates, against food waste.



Microfiltered water

We purify water to reduce storage of materials and waste. For our guests, in the room and take-away, fresh and sparkling pure water, zero kilometre and micro-filtered quality



Short supply chain products and supplier

We choose short supply chain, local and seasonal products from suppliers in line with our philosophy of sustainability and proximity.



Sustainable and recyclable materials

We use recyclable materials. No to disposable plastic and to overpacking!

Energy

We use energy from renewable sources and low energy lighting.



Our menus are printed on paper from Montalcino's vineyard.



ANTIPASTI

QUICHE WITH COURGETTE AND CAMEMBERT CHEESE (1,7)	€ 14
SAFFRON PICKLED VEGETABLES WITH CHICKPEA HUMMUS (9)	€ 14
BAKED POTATO PIE WITH BRIE CHEESE AND SPECK (1,3,7)	€ 15
SOFT EGG, ROASTED PUMPKIN CREAM AND DRIED RAW HAM (3)	€ 16
STEWED BABY OCTOPUS WITH POLENTA AND SESAME (1,4,11)	€ 16
SELECTION OF COLD CUTS	€ 18
SELECTION OF CHEESE	€ 16

PRIMI PIATTI

GREEN LASAGNA WITH RED RADISH AND SCAMORZA CHEESE (1,3,7)	€ 15
FRESH ORECCHIETTE PASTA WITH TURNIP TOPS, BUFFALO MOZZARELLA AND CRUMBLE OF BREAD (1,7)	€ 16
POTATO GNOCCHI, ZOLA AGED 24 MONTHS, SAFFRON AND PISTACHIO (1,3,7,8)	€ 18
TUSCAN BEAN AND VEGETABLES SOUP (1)	€ 16
SPAGHETTI WITH BOTTARGA AND CONFIT TOMATO (1,4)	€ 20
RIGATONI WITH VEAL RAGÙ AND ORANGE PEEL (1)	€ 18
RISOTTO OF THE DAY	€ 22

SECONDI PIATTI

VEAL WITH TUNA SAUCE (3)	€ 16
CATCH OF THE DAY FILLET WITH BREAD CRUST (1,4)	€ 22
TUNA STEAK WITH BEETS (4)	€ 24
FASSONA BEEF TARTARE	€ 18
STEWED BEEF WITH MASHED POTATOES (7,9)	€ 16
BEEF FILLET WITH ITS REDUCTION AND SPINACH (1,7)	€ 28
MILANESE RIB WITH BAKED POTATO AND TOMATO MAYO (1,3,7)	€ 20

CONTORNI

MASHED POTATO (3)	€ 6
BAKED TOMATO	€ 6
TURNIP TOP, GARLIC AND OIL	€ 6
GRATED CAULIFLOWER (7)	€ 6
VEGETABLES CAPONATA (9)	€ 8
VERDURE FROM THE GARDEN: STIR-FRIED, GRILLED OR BOILED	€ 6

DESSERT

€ 8

BEVERAGE

MICROFILTRED WATER 0.75L	€ 2
SOFT DRINKS	€ 5

COFFEE €1,5

COVER: A BUON RENDERE

ALLERGENS:

1.CEREALS E DERIVATIVES 2.CRUSTACEANS 3.EGGS 4.FISH 5.PEANUTS 6.SOY 7.MILK 8.NUTS
9.CELERY 10.MUSTARD 11.SESAME 12.SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES 13.LUPIN BEANS 14.SHELLFISH