

THE SINGER
MUSIC RESTAURANT

La Carta



ANTIPASTI DI TERRA

	€
Prosciutto crudo del consorzio di Parma <i>Parma Ham</i>	13,00
Caprese di mozzarella di bufala campana <i>Buffalo's milk mozzarella with tomatoes</i>	12,00
Carpaccio di manzo con cuore di carciofi <i>Beef carpaccio with artichokes</i>	14,00
Petto d'anatra affumicato con insalatina di finocchi, arance e crostino al burro tartufato <i>Smoked duck with fennels, oranges and crouton with truffled butter</i>	14,00
Tartare di manzo tagliata al coltello su letto di verdure <i>Beef tartare with vegetables</i>	14,00
Bruschette miste con sapori mediterranei <i>Bruschettas</i>	10,00



ANTIPASTI DI MARE

	€
Tartare di tonno	16,00
<i>Tuna tartare</i>	
Polpo* arrosto su purea di fave e misticanza di verdure	16,00
<i>Roasted octopus on broad bean purée and mixed vegetables</i>	
Trancio di baccalà* in crosta di pane su crema di carote e tè verde	15,00
<i>Cod in bread crust with cream of carrots and green tea</i>	
Calamaro* grigliato e marinato alle erbe e zafferano su schiacciata di patata e olio all'ostrica	16,00
<i>Grilled squid marinated with herbs and saffron with potato and oil of oyster</i>	
Soutè di cozze e vongole con crostini caldi	13,00
<i>Soutè of mussels and clams with toasted breads</i>	
Insalata di mare* calda su letto di rucoletta e crostini	16,00
<i>Seafood salad with arugula and toasted bread</i>	

PRIMI PIATTI DI TERRA

	€
Lasagne della casa	12,00
<i>Lasagne</i>	
Risotto alla Milanese	12,00
<i>Risotto with saffron</i>	
Spaghetti pastificio Felicetti alla carbonara scomposta	13,00
<i>Spaghetti carbonara</i>	
Risotto alla zucca gialla, aneto e funghi porcini* croccanti	14,00
<i>Pumpkin risotto, dill and porcini mushrooms</i>	
Paccheri di Gragnano "al brucio"	13,00
<i>Paccheri pasta with beef ragout</i>	
Crespella con bietola, ricotta di bufala e crema di gazpacho di datterino giallo	13,00
<i>Crepe with buffalo's milk ricotta chard and yellow tomatoes cream</i>	
Tagliolini "cacio&pepe"	13,00
<i>Tagliolini pasta with caciocavallo cheese and pepper</i>	



PRIMI PIATTI DI MARE

	€
Spaghetti pastificio Felicetti con vongole veraci	15,00
<i>Pasta with clams</i>	
Tagliolini con gamberi* di Mazara, zucchine e menta	16,00
<i>Tagliolini with red prawns, courgettes and mint</i>	
Cavatelli al ragout di scorfano	16,00
<i>Cavatelli pasta with redfish ragout</i>	
Pasta mista con cozze e fagioli cannellini	15,00
<i>Mixed pasta with mussels and beans</i>	
Gnocchi di patate allo zafferano con gamberi* rossi e lime	16,00
<i>Dumplings with saffron, red shrimp and lime</i>	
Linguine allo scoglio* con pomodorini di Pachino	17,00
<i>Seafood linguine with fresh tomatoes</i>	



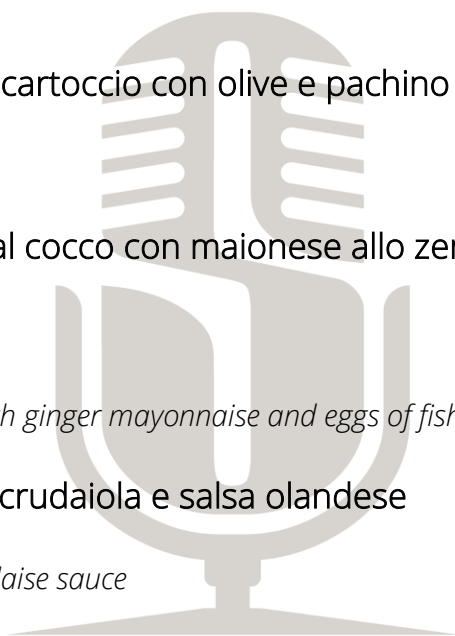
SECONDI PIATTI DI TERRA

	€
Fiorentina razza Piemontese, servita con patate al forno e verdure di stagione 1 kg	70,00
<i>Grilled t-bone steak with potatoes and vegetables 1kg</i>	
Costata di manzo alla griglia	26,00
<i>Rib-eye steak</i>	
Cotoletta di vitello alla milanese	26,00
<i>Breaded veal chop</i>	
Ossobuco in gremolada con risotto alla milanese	28,00
<i>Sliced veal shank with risotto with saffron</i>	
Costolette di agnello al rosmarino	22,00
<i>Lamb chops with rosemary</i>	
Filetto di manzo bardato allo speck con salsa ai fichi e flan di melanzana	30,00
<i>Beef fillet with smoked ham, fige sauce and aubergine flan</i>	



SECONDI PIATTI DI MARE

	€
Scottata di tonno su letto di soncino	27,00
<i>Tuna with salad</i>	
Pesce fresco pescato del giorno a piacere	all'etto 7,00
<i>Catch of the day</i>	
Trancio di ricciola nostrana al cartoccio con olive e pachino	28,00
<i>Amberjack with olives and tomatoes</i>	
Filetto di spigola* in tempura al cocco con maionese allo zenzero e uova di lompo	27,00
<i>Sea bass fillet in coconut tempura with ginger mayonnaise and eggs of fish</i>	
Crumble di pesce spada* con crudaiola e salsa olandese	27,00
<i>Swordfish with tomatoes and hollandaise sauce</i>	
Gran fritto misto "the Singer"*	27,00
<i>Variety of fried fish</i>	



PIZZE

	€
Marinara Pomodoro, aglio e origano <i>Tomato ,garlic, oregano and extravergine olive oil</i>	8,00
Margherita Pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tomato, mozzarella and basil</i>	9,00
Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano <i>Tomato, mozzarella, anchovies and oregano</i>	10,00
Romana Pomodoro, ricotta, acciughe, capperi, olive e origano <i>Tomato, ricotta cheese, anchovies, capers, oregano and extravergine olive oil</i>	10,00
Diavola Pomodoro, mozzarella e salame piccante <i>Tomato, mozzarella and spicy salami</i>	10,00
Ortolana Pomodoro, mozzarella e verdure grigliate <i>Tomato, mozzarella and grilled vegetables</i>	12,00
4 Formaggi Mozzarella, gorgonzola, brie, emmenthal dolce <i>Mozzarella, brie, gorgonzola and parmesan</i>	11,00
4 Stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, funghi, olive <i>Tomato, mozzarella, artichokes, ham, olives, mushrooms</i>	11,00
Porcini Pomodoro, mozzarella, grana, porcini <i>Tomato, mozzarella, parmesan, mushrooms</i>	13,00
B&B Pomodoro, bufala e basilico <i>Tomato, buffalo's milk mozzarella and basil</i>	11,00
Jamme'Ja Mozzarella, salsiccia, friarielli e peperoncino <i>Mozzarella, sausage, wild broccoli and chilly</i>	11,00
Tonno e Cipolla Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle <i>Tomato, mozzarella, tuna, onions</i>	10,00
Zola e Speck Mozzarella, zola e speck <i>Mozzarella, gorgonzola cheese, smoked ham</i>	11,00

DESSERT

	€
Tiramisù <i>Biscuits, coffee, cream made of mascarpone, eggs and sugar, liqueur</i>	6,00
Ananas <i>Pineapple</i>	6,00
Frutti di bosco <i>Berries</i>	8,00
Gelato <i>Ice cream</i>	6,00
Cuore caldo al cioccolato e arancio <i>Flan with chocolate and orange</i>	8,00
Tarte tatin calda con gelato <i>Tarte tatin with ice cream</i>	8,00
Tortino di ricotta aromatizzata con pera glassata e crema inglese (12 min) <i>Ricotta cake with glazed pear and english cream</i>	6,00
Cheesecake ai frutti di bosco <i>Cheesecake with berries</i>	6,00



BEVANDE

	€
Acqua frizzante o naturale <i>Still or sparkling water</i>	3,00
Calice di vino della casa <i>glass of wine</i>	6,00
Birra alla spina media <i>0,4 l glass of beer</i>	7,00
Birra alla spina piccola <i>0,2 l glass of beer</i>	4,00
Birra in bottiglia	6,00
Bibite	4,00
Cocktails	12,00 -18,00
Caffé espresso	3,00
Cappuccino / Tea	4,00
Liquori <i>Spirits</i>	6,00/15,00



Coperto *Cover Charge* € 2,00

In questo locale viene servita acqua potabile trattata naturale gassata
come previsto dal D.L.g.s. 181 del 23/06/2003
*We served drinkable water (still/spark) treated as expected
by D.L.g.s. 181 del 23/06/2003*

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine / *Some products may be frozen to the origin

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo e' stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 / ** ** The fish destined to be consumed raw has undergone a preventive decontamination, complies with the requirements of EC Reg. 853/2004

THE SINGER
MUSIC RESTAURANT



MILANO

Via Giovanni Battista Pirelli, 1

T: +39 02 66703885

www.thesingermilano.it