

Il Conte

ristorante

BENVENUTI
A TAVOLA

LA NOSTRA CARTA



BENVENUTI A TAVOLA

Per 8 anni abbiamo vissuto tra le mura del Palazzo storico della famiglia Crivelli a Rho, un luogo che ha custodito i nostri inizi e tanti bei ricordi.

Qui si apre un nuovo capitolo: uno spazio pensato per accogliervi meglio e per offrirvi un'esperienza culinaria, e non solo, ancora migliore.

La nostra cucina non cambia, continua ad essere un omaggio alla tradizione mediterranea, con ricette di pesce che rispettano a pieno le caratteristiche di ottima qualità della materia prima che utilizziamo.

Qui il mare arriva in tavola nella sua forma più autentica ed elegante.

Joe Bastianich sostiene che il fine dining sia morto e che il futuro della ristorazione sia qualità a prezzi accessibili.

Noi condividiamo questa visione, crediamo che mangiare bene debba essere un piacere alla portata di tutti, senza rinunciare alla qualità.



ABBIAMO QUINDI SCELTO DI PROPORRE **TUTTI I PIATTI DEL MENU A 10€**, AFFINCHÉ LA SCELTA NON SIA MAI CONDIZIONATA DAL PREZZO, MA GUIDATA SOLO DAL GUSTO E DALL'ESPERIENZA CHE DESIDERATE VIVERE.
*((N.B. I prezzi indicati sono già al netto delle promo TheFork. Gli special nei riquadri blu e i dolci **NON prevedono** scontistiche.))*



Non abbiate timore a chiedere al personale di sala se vi sono piatti fuori menù o se avete qualche "voglia" particolare: proveremo ad accontentarvi!

**ORA NON RESTA CHE LASCIAR PARLARE I PIATTI,
VI AUGURIAMO UNA PIACEVOLE ESPERIENZA!**

ANTONIO, SIRIA E LO STAFF DE IL CONTE

POLPO DI FULMINE

All' algherese: servito con una salsa di pomodoro dal gusto mediterraneo, arricchita da pomodori secchi e capperi.

TONNO 2.0

Tartare al coltello, arricchito da crème fraîche e melograno per un equilibrio di freschezza e cremosità.

LO SPADACCINO

Carpaccio di spada fumè, con olio aromatizzato e pepe rosa

100% SALMONE

Marinato agli agrumi, cialda croccante e burro salato.

CALAMARO D'ENTROTERRA

Serviti su spiedino, completati da sottili petali di prosciutto di Parma per un contrasto saporito e croccante.

IMPEPATA DI COZZE*

Il loro profumo di mare arricchito dal fresco aroma del pepe.

*Prodotto soggetto a disponibilità di mercato poichè utilizziamo solo cozze Italiane (Salento o La spezia)

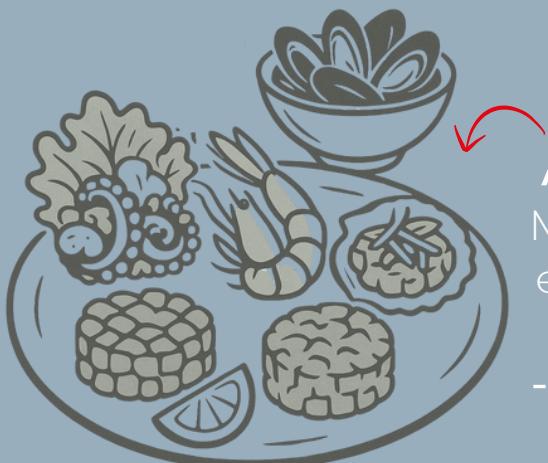
FLAN D'AUTUNNO

Soffice flan di zucca con fonduta di Parmigiano con crumble croccante di nocciole e amaretto

POKER DI BOMBETTE

Involtini di carne, ripieni di formaggio filante e salumi, una diversa dall'altra, semplici ma sfiziose.

HAI LETTO LA
PRIMA PAGINA?
E' IL CUORE DEL
NOSTRO
PROGETTO,
CONTIENE
FILOSOFIA
E PREZZI!

**- PER COMINCIARE -****ANTIPASTO MISTO DEL CONTE**

Mare e tradizione: degustazione di pesce cotto e crudo, un'esplosione di freschezza e sapore.

- Un'esperienza minimo per due persone -
(18€/p.p.)

AUTENTICO SAPORE DI MARE

Spaghettoni trafilati al bronzo con il meglio che offre il mare.

Sapore deciso ed inconfondibile dato dal fumetto di pesce fatto al momento e i frutti di mare cotti separatamente per conservarne tutti i sapori ma soprattutto le giuste consistenze.

NEW GNOCCHETTI TERRA&MARE

Con crema di ceci, vongole, panura croccante e confettura di pomodorini bruciati a dare dolcezza e profondità.

NEW LEMON CRUSH

Tagliolini freschi al limone, arricchiti dalla colatura di alici e rifiniti con un crumble di nocciole per un equilibrio perfetto tra mare, freschezza e tostatura.

CALAMARATA ALLA FIAMMA

Con gamberoni flambati, pomodorini confit e crumble di tarallo.

IL MARE NASCOSTO

Tortelli artigianali ripieni del pescato più fresco, serviti con condimenti che cambiano secondo l'umore del mare, della stagione... e dello chef!

LE LAZIALI

Cacio e pepe, Carbonara, Amatriciana o Gricia

NEW ALTA QUOTA

Risotto mantecato al taleggio con mirtilli e speck croccante: il bosco incontra la montagna in un equilibrio dolce e saporito.



- IL CUORE DEL VIAGGIO -

L'ASTICE | €18/p.p.

Tagliolini freschi mantecati in padella con astice e il suo fondo profumato, serviti con la delicatezza del crostaceo protagonista.

- Un'esperienza **minimo per due persone** -

I PREZZI??
LI TROVI
SULLA PRIMA
PAGINA DEL
MENU

GRAN FRITTURA DI MARE DEL CONTE

Calamari del mediterraneo, ciuffi, code di gambero e gamberoni... Leggero e super croccante!

TATAKI DI TONNO

Leggermente scottato per mantenere inalterato il suo delicato sapore e la sua speciale consistenza.

BACCALÀ DI MONTE CROCE

Trancio dissalato e marinato con cura, grigliato per esaltarne la sapidità naturale e servito con un tocco di freschezza.

NEW

CROSTA NORDICA

Filetto di halibut marinato e cotto al forno, avvolto in una crosta di patate croccanti e servito su funghi trifolati.

LA COMBO ALLA GRIGLIA

Calamari e gamberoni alla griglia.

LI 'RUSTELL'

Arrosticini abruzzesi: 8 pz per cominciare, ma nessuno ti vieta di innamorarti.
(ogni aggiunta, 1€/cad)

LA PRIMA
PAGINA
RACCONTA
LA NOSTRA
STORIA
L'HA LETTA?

LA COTOLETTA

Cotoletta di suino Mantovano, battuta e panata due volte.

GRIGLIATA MISTA DEL CONTE | €28

Un trionfo di mare alla griglia: la nostra selezione di pesce, per un'esplosione di gusto e leggerezza.



TAGLIATA DI CONTROFILETTO | €22

≈ 350 gr di carne pregiata, tenera e succosa, dal sapore intenso e avvolgente.

IL TIRAMISÙ - 7

Un classico che non può mancare!

CANNOLO SCOMPOSTO - 7

Noi ti diamo gli ingredienti, al resto pensaci tu!

NON VA BENE LA FORCHETTA - 7

Soufflè con il cuore morbido al gianduia.

NEW YORK, NEW YORK - 6

Il gusto autentico della cheesecake.

CREMOSO AI 3 CIOCCOLATI - 6

Cioccolato fondente, al latte e bianco servito con crumble di frolla al cacao.

STRUDEL SVESTITO - 6

Una versione 2.0 dello strudel: mele, mandorle e cannella, in un abbraccio semplice e irresistibile.

SORBETTO AL LIMONE - 5

C'è di meglio per resettare il palato dopo una cenetta di pesce?

DOLCI DEL GIORNO - 6

In pasticceria ci divertiamo, lasciati tentare dai nostri dolci special del giorno.



- L'ULTIMA COCCOLA -

GRADISCI UN CALICE VINO DOLCE?

CHIEDICI UN CONSIGLIO

OPPURE

CHIEDI DEI NOSTRI AMARI SPECIALI

ACQUA S. BERNARDO	2,40
0,5 LT	
SOFT DRINK	3,80
0,33 LT VETRO	
VINO AL CALICE	A PARTIRE DA 5,00
BIRRA ALLA SPINA	5,00
0,40 LT	
BIRRA	4,50
0,33 LT VETRO	

COCKTAIL

- CLASSICI	A PARTIRE DA 5,00
- PREMIUM	A PARTIRE DA 7,00
- GIN TONIC	A PARTIRE DA 8,00

SELEZIONATI DA NOI: ITALIANI E NON,
PREVALENTEMENTE ARTIGIANALI, LONDON DRY,
FLOREALI O AGRUMATI, SCEGLI QUELLO CHE PIÙ TI SI
ADDICE E NOI PENSIAMO AL RESTO!

CAFFÈ 1,50

FINE PASTO 4,00

AMARI, LIQUORI, WHISKY, BURBON, RUM

OFFICIAL PARTNER

PALLINI

Fondata a Roma nel 1875, Pallini è tra le aziende italiane di liquori più rinomate al mondo. Con quasi 150 anni di storia, porta sulle nostre tavole l'eccellenza della tradizione artigianale italiana.



SCOPRI
L'AZIENDA



LIMONCELLO

ABBIAMO SELEZIONATO QUATTRO ECCELLENZE PALLINI,
DEDICATE AI PALATI PIÙ RAFFINATI:

Realizzato con limoni "Sfusato Amalfitano" IGP raccolti a mano, fresco e avvolgente, icona del segmento Super Premium.



FORMIDABILE

Pregiate erbe e radici, tra cui China Rossa e Rabarbaro. Intenso e persistente, celebra l'unicità di ogni raccolto con etichetta d'annata.



AMARO VIRGILIO

Omaggio a Virgilio Pallini: botaniche selezionate, agrumi, rabarbaro e liquirizia per un gusto elegante e persistente.



CALAMARO

Elisir artigianale con miele, genziana e carciofo. Elegante e versatile, conquista con note di agrumi, menta e liquirizia.

PANE, COPERTO E SERVIZIO	3,00
SERVIZIO TORTA	3,00



IL CONTE RISTORANTE
VIA GIACOMO LEOPARDI, 8
20006 PREGNANA M.SE (MI)

antonio@ilconteristorante.it
+39 340 0797655



www.ilconteristorante.it

