



# CAMELIA'S YARD

MILANO SOCIAL BISTRÒ

**À la carte**

Primavera / Estate  
*Spring / Summer*



**Camelia's Yard è un cortile segreto.**

**Un piccolo angolo nascosto in un cuore metropolitano.**

**È una passeggiata lenta che dai quartieri della “vecchia Milano”  
conduce alle contaminazioni della moderna “Milano da bere.”**

**Camelia's Yard è dove la cultura del buon cibo e del buon bere  
si incontra con l'estro creativo per dare vita a un luogo sospeso nel tempo.**

**Intimo e custodito come un giardino di un quartiere antico;  
prezioso ma non esibito.**

**Come il fiore da cui prende il nome.**

---

*Camelia's Yard is a secret courtyard.*

*A small corner hidden in a metropolitan heart.*

*It's a slow walk from the neighborhoods of the historic “vecchia Milano”  
that leads to the contamination of the modern “Milano da bere.”*

*Camelia's Yard is where the culture of fine food & drink  
meets the creative flair to create a place suspended in time.*

*Intimate and guarded like the garden of an old district;  
precious but not exhibited.*

*As the flower from which it takes its name.*

## ANTIPASTI STARTERS

	<b>L'orto di Camelia</b> <i>Camelia's garden</i> Hummus di ceci e thaina con crumble alle olive taggiasche e verdure cotte e crude Chickpeas hummus and tahina with black olives crumble, cooked and raw vegetables	<b>14</b>
	<b>Tropical Tuna</b> Tartare di tonno rosso su crema di avocado, cubi di mango e cialda croccante Red tuna tartare on avocado cream, mango cubes and crunchy wafer	<b>18</b>
	<b>Capesante</b> <i>Scallops</i> Capesante scottate al gin, crema di rabarbaro e zenzero su insalatina primaverile e gabbia di isomalto Gin seared scallops, rhubarb and ginger cream on spring salad	<b>18</b>
	<b>Carpaccio</b> Carpaccio di manzo salato con maionese vegana alla senape antica, punte di asparagi e foglie croccanti al Grana Padano Beef carpaccio with vegan mustard mayonnaise, asparagus tips and crunchy Grana cheese leaves	<b>16</b>



# CAMELIA'S YARD

MILANO SOCIAL BISTRÒ

**PRIMI**  
*FIRST COURSE*

**SECONDI**  
*MAIN COURSE*

	<p><b>Camelia's Ramen</b> Brodo di miso con noodle di riso, verdure, uovo morbido e pancetta affumicata Miso broth with rice noodle, vegetables, soft egg and smoked bacon</p>	<p><b>16</b></p>		<p><b>Pesce spada</b> <i>Sword fish</i> Pesce spada ripieno al pecorino sardo in crosta di mandorle, su fave scottate e gocce di aglio nero / Filled sword fish with Sardinian pecorino cheese rolled with almonds on fava beans and black garlic drops</p>	<p><b>28</b></p>
	<p><b>Ravioli neri</b> <i>Black ravioli</i> Ravioli al carbone vegetale farciti con verdure di stagione e ricotta stagionata su crema di piselli e cialde di Parmigiano Reggiano allo zafferano / Seasonal vegetables and aged ricotta cheese filled black veggie charcoal ravioli pasta on peas cream and parmesan cheese waffle with saffron scent</p>	<p><b>15</b></p>		<p><b>Rombo</b> <i>Turbot</i> Filetto di rombo chiodato scottato su crema di asparagi verdi, cialda croccante di tapioca e verdure di stagione / Turbot fillet on green asparagus cream, crunchy tapioca waffle and seasonal vegetables</p>	<p><b>27</b></p>
	<p><b>Spaghetti</b> Spaghetti "Vicidomini", cotti in acqua di limone e menta con tartare di gambero rosso e bottarga / Spaghetti "Vicidomini made", cooked in lemon and mint water with red shrimp tartare and roe</p>	<p><b>18</b></p>		<p><b>Cotoletta</b> <i>Veal cotoletta</i> Costoletta di vitello alla milanese con spinacino novello e pomodorini datterino Milanese style veal cotoletta with baby spinach and cherry tomatoes</p>	<p><b>28</b></p>
	<p><b>Ri-sotto-marino</b> <i>Seaside risotto</i> Riso Carnaroli az.agr. Chicco Del Mulino, spirulina, gamberi, cappesante e cozze Carnaroli rice with spirulina, shrimps, scallops and mussels</p>	<p><b>18</b></p>		<p><b>Filetto</b> <i>Our fillet</i> Filetto di manzo irlandese gr.200 con cipollotto di Tropea brasato e riduzione di aceto balsamico di Modena / Irish Beef Fillet gr.200 with braised onion from Tropea and balsamic vinegar reduction from Modena</p>	<p><b>32</b></p>



**CAMELIA'S YARD**  
MILANO SOCIAL BISTRÒ

**DOLCI**  
*DESSERTS*

	<b>Stecco fragola</b> <i>Strawberry stick</i> Stecco con cremoso alla fragola ricoperto di cioccolato bianco su crumble alla vaniglia / Creamy strawberry stick covered with white chocolate on vanilla crumble	<b>6</b>
	<b>Cheese-Cake</b> Cheese cake cremoso al caramello salato Creamy cheese cake with salty caramel cream	<b>6</b>
	<b>Tortino al cioccolato</b> <i>Chocolate cake</i> Tortino al cioccolato fondente 70%, crema al frutto della passione e cristalli di sale maldon / Dark chocolate cake 70% , passion fruit cream and maldon crystal salt	<b>6</b>
	<b>Tiramisù</b> Classico tiramisù ai savoiardi con crema al mascarpone / Classical tiramisu with savoiardi biscuits and mascarpone cheese cream	<b>6</b>



**CAMELIA'S YARD**

MILANO SOCIAL BISTRÒ

## ALLERGENI ALLERGENS



Mandorla / Almond



Sedano / Celery



Crostacei / Crustaceans



Uovo / Egg



Pesce / Fish



Glutine / Gluten



Lupino / Lupin



Lattosio / Lactose



Mollusco / Mollusc



Senape / Mustard



Frutta con guscio / Nuts



Sesamo / Sesam



Soia / Soy



Solfiti / Sulphide

\*Il prodotto potrebbe essere congelato o surgelato  
\*The product may be frozen or deep-frozen



# CAMELIA'S YARD

MILANO SOCIAL BISTRÒ