



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

	<p>L'Orto di Camelia <i>Camelia's garden</i></p> <p>Hummus di ceci con crumble di pane integrale e composizione di verdure di stagione crude, cotte e disidratate. Chickpea hummus with wholemeal bread crumble and composition of raw, cooked and dehydrated seasonal vegetables.</p>	<p>14</p>
     	<p>Rivisitazione di Polpo e Patate <i>Octopus and Potatoes with a twist</i></p> <p>Polpo* CBT marinato al cavolo viola, patate al limone, cipolla rossa marinata, vellutata di piselli e spugna al pomodoro Octopus* cooked low temperature marinated in red cabbage, lemon flavored potatoes, marinated red onion, creamy peas soup and tomato sponge</p>	<p>17</p>
  	<p>Carne Salada</p> <p>Carpaccio di carne salada con crumble al pomodoro, gel di rapa rossa e asparagi Salada beef carpaccio served with tomato crumble, beetroot gel and asparagus</p>	<p>16</p>
  	<p>Salmone Affumicato <i>Smoked Salmon</i></p> <p>Salmone affumicato con carciofo confit, mandorle salate e citronette al limone e zenzero / Smoked salmon with confit artichoke, salted almonds and lemon and ginger citronette</p>	<p>18</p>



CAMELIA'S YARD

MILANO SOCIAL BISTRÒ

SECONDI
MAIN COURSE

PRIMI
FIRST COURSE

			 	<p>Millefoglie Vegetariana <i>Vegetarian Mille-feuille</i></p> <p>Millefoglie di pane Carasau, zucchine, pomodoro e scamorza con tomino alla piastra e purea di patate viola / Carasau bread mille-feuille, zucchini, tomato and scamorza cheese served with grilled tomino cheese and purple mashed potatoes</p>	20
	<p>Spaghetti ai tre pomodori <i>Three Tomato Spaghetti</i></p> <p>Spaghetti Grani Antichi Senatore Cappelli con riduzione di pomodoro, pomodoro confit al timo, pomodoro secco e zeste di limone candito / Ancient Grain "Senatore Cappelli" spaghetti with tomato sauce, flavored thyme confit tomato, dried tomato and candied lemon zest</p>	14	  	<p>Cotoletta alla Milanese <i>Milanese Cutlet</i></p> <p>Cotoletta di vitello cotta nel burro chiarificato servita con insalattina verde, zenzero e pomodorini / Veal cutlet cooked in clarified butter served with salad, ginger and cherry tomatoes</p>	32
	<p>Risotto</p> <p>Risotto Carnaroli Aldo Noe, carciofi, finocchietto e menta, mantecato al pecorino e gel di lime / Carnaroli Risotto "Aldo Noe", artichokes, fennel and mint, creamed with pecorino cheese and lime gel</p>	16	  	<p>Filetto di Suino <i>Pork Fillet</i></p> <p>Filetto di suino alla soia e zenzero, peperone giallo, mousse di barbabietola, crema di carota e spuma al caprino con olio al prezzemolo / Pork fillet with soy and ginger, yellow pepper, beetroot mousse, carrot cream and goat cheese foam with parsley oil</p>	26
	<p>Minestrone Gourmet <i>Gourmet Minestrone Soup</i></p> <p>Composizione di legumi e verdure di stagione su vellutata dell'orto / Selection of legumes and seasonal vegetables on creamy vegetables soup</p>	15	   	<p>Filetto di Ricciola <i>Amberjack Fillet</i></p> <p>Filetto di ricciola, topinambur in due consistenze, cialda corallo, tapioca all'arancia e aneto / Amberjack fillet, double consistencies sunchokes, red waffle, orange flavored tapioca and dill</p>	29
 	<p>Gnocco <i>Gnocchi</i></p> <p>Gnocco di patata viola al cacio e pepe con seppie* mantecate al loro nero / Purple potatoes gnocchi, cheese and pepper sauce, squid* and their ink</p>	16	  	<p>Filetto di Manzo <i>Beef Fillet</i></p> <p>Filetto di manzo alla griglia, scarola saltata, pinoli, acciughe e uva sultanina / Grilled beef fillet, sautéed escarole, pine nuts, anchovies and raisins</p>	35



CAMELIA'S YARD

MILANO SOCIAL BISTRÒ

DOLCI

DESSERTS

	Tiramisù Tiramisu con crema al mascarpone e spuma al caffè / Tiramisu with mascarpone cream and coffee foam	9
	Tortino al Cioccolato <i>Chocolate Cake</i> Tortino al cioccolato su salsa allo zabaione, crumble al cacao e frutti di bosco Mini chocolate cake on zabaione sauce, cocoa crumble and berries	9
	Macedonia <i>Fruit Salad</i> Tagliata di frutta fresca / Sliced fresh fruit	9
	Fragole e Rabarbaro <i>Strawberries and Rhubarb</i> Composta di fragole aromatizzate alla mentuccia su coulis di rabarbaro, gel alla menta, spuma all'aceto balsamico e cialda di riso alla vaniglia / Mint flavored strawberries compote on rhubarb coulis, mint gel, balsamic vinegar foam and vanilla rice waffle	9



CAMELIA'S YARD

MILANO SOCIAL BISTRÒ

ALLERGENI *ALLERGENS*



Frutta con guscio / Nuts



Sedano / Celery



Crostacei / Crustaceans



Uovo / Egg



Pesce / Fish



Glutine / Gluten



Lupino / Lupin



Vegano / Vegan



Lattosio / Lactose



Mollusco / Mollusc



Senape / Mustard



Arachidi / Peanuts



Sesamo / Sesam



Soia / Soy



Solfiti / Sulphide



Vegetariano / Vegetarian

*Il prodotto potrebbe essere congelato o surgelato

*The product may be frozen or deep-frozen



CAMELIA'S YARD

MILANO SOCIAL BISTRÒ