



CAMELIA'S YARD

MILANO SOCIAL BISTRÒ

À la carte

Autunno / Inverno
Autumn / Winter



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>Uovo CBT – <i>Sous Vide Poached Egg</i></p> <p>Uovo cotto a bassa temperatura su crema di Castelmagno e lamelle di tartufo nero</p> <p><i>Slow cooked egg served on Castelmagno cheese cream and black truffle</i></p>	16,00
   	<p>Cannolo di Baccalà - <i>Salt Cod Cannoli</i></p> <p>Cannolo croccante di pasta fillo ripieno di crema di baccalà mantecato *</p> <p><i>Phyllo pastry cannoli filled with creamed salted cod*</i></p>	19,00
  	<p>Arancino Milanese - <i>Arancino Milanese Style</i></p> <p>Arancino Milanese con ripieno di ragù di ossobuco</p> <p><i>Crispy saffron "Milanese style" rice with braised veal ragout</i></p>	21,00
	<p>Tartare di Fassona – <i>Fassona Beef Tartare</i></p> <p>Tartare di Fassona con senape all'antica e olio extravergine di oliva</p> <p><i>Fassona Beef Tartare with wholegrain mustard and extra virgin olive oil</i></p>	20,00



CAMELIA'S YARD

MILANO SOCIAL BISTRÒ

PRIMI
FIRST COURSE

  	<p>Spaghetti alla Chitarra - Spaghetti</p> <p>Spaghetti alla chitarra con datterino, coulis di pomodorino giallo e olio al basilico</p> <p><i>“Spaghetti alla Chitarra” with cherry tomatoes, yellow cherry tomatoes coulis, and basil-infused oil</i></p>	<p>16,00</p>
   	<p>Ravioli alla Zucca - Pumpkin Ravioli</p> <p>Raviolo* di zucca su fonduta di Parmigiano e crumble di Amaretti</p> <p><i>Pumpkin ravioli* served on Parmesan fondue with crumbled “Amaretti” Biscuit</i></p>	<p>21,00</p>
 	<p>Risotto allo Zafferano - Saffron Risotto</p> <p>Risotto Carnaroli Aldo Noe allo zafferano e i suoi pistilli, mantecato al midollo e demie glace all’ossobuco</p> <p><i>Carnaroli saffron risotto with saffron pistils, veal marrow, and ossobuco demi-glace</i></p>	<p>26,00</p>
 	<p>Fagioli e Cozze - Beans and Mussels</p> <p>Mezze maniche con crema di fagioli Cannellini e cozze</p> <p><i>Mezze maniche pasta with Cannellini beans cream and mussels</i></p>	<p>18,00</p>



CAMELIA'S YARD
MILANO SOCIAL BISTRO

SECONDI
MAIN COURSE

	<p>Fagottino di cavolo nero - Black Cabbage Wrap</p> <p>Cavolo nero avvolto con un ripieno di carote arancioni, gialle e viola, servito con olio al basilico</p> <p><i>Black cabbage roll with orange, yellow, and purple carrots, drizzled with basil infused oil</i></p>	<p>18,00</p>
  	<p>Merluzzo in guazzetto – Cod Fillet in Stew</p> <p>Filetto di merluzzo* in guazzetto di alici e capperi con crumble di arachidi</p> <p><i>Cod* fillet in a savory anchovy and caper sauce, topped with peanut crumble</i></p>	<p>22,00</p>
	<p>Guancia di Manzo – Braised Beef Cheek</p> <p>Guancia di manzo brasata servita con polenta</p> <p><i>Tender braised beef cheek served with creamy polenta</i></p>	<p>26,00</p>
  	<p>Cotoletta alla Milanese - Milanese Veal Cutlet</p> <p>Cotoletta di vitello cotta in burro chiarificato, servita con chips di patate viola</p> <p><i>Golden Fried veal cutlet cooked in clarified butter, served with purple potato chips</i></p>	<p>32,00</p>



CAMELIA'S YARD

MILANO SOCIAL BISTRÒ

DOLCI
DESSERTS

	<p>Il Nostro Tiramisù - <i>Our Tiramisù</i></p> <p>Tiramisù ai savoiardi con crema al mascarpone</p> <p><i>Traditional Tiramisu with mascarpone cheese cream</i></p>	<p>12,00</p>
	<p>Mousse di ricotta - <i>Ricotta cheese mousse</i></p> <p>Mousse di ricotta con mandorle, salsa all'arancia e cantucci sbriciolati</p> <p><i>Ricotta cheese mousse with almonds, orange sauce, and crumbled "Cantucci" biscuits</i></p>	<p>9,00</p>
	<p>Cheesecake - <i>Raspberry Cheesecake</i></p> <p>Cheesecake con coulis di lamponi</p> <p><i>Mascarpone cheese furnished with raspberry coulis</i></p>	<p>12,00</p>
	<p>Millefoglie di Panettone - <i>Panottone Millefeuille</i></p> <p>Millefoglie di panettone con salsa allo zabaione</p> <p><i>Layered Panettone with velvety eggnog sauce</i></p>	<p>12,00</p>



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 / *Sesame*

 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