

to start in friendship ...

*Great mixed appetizer
with greedy accompaniments
(min. 3 persons) 9.00€ cad*

Gran antipasto misto con accompagnamenti golosi

Valdostana fondue in a pot on croutons 13.00€

Terrina di fonduta valdostana con crostoni

Trio of Lombard cured meats with pickles 10.00€

Tris di salumi lombardi con brusco

Omelette of the day 14.00€

Frittata del giorno

Crouton with lardo of colonnata and honey 13.00€

Crostoni con lardo di colonnata e miele

Homemade pate on croutons and honey 15.00€

Patè della casa su crostoni e miele

Bruschetta with tomato, basil and Ligurian olives each 2.50€

Bruschetta con pomodoro basilico e olive liguri

Parma ham with buffalo morsels 13/19€

Prosciutto di parma con bocconcini di bufala

Culatello di Zibello with "gnocco fritto" 19.00€

Veal- cartilage salade 10.00€

Nervetti in insalata

Savoiarda salade 10.00€

5 cheeses tasting and honey 19.50€

Degustazione di 5 formaggi con miele

*Platter x 2 of selected cold cut and cheeses
with mostarda and compote 30.00€*

Tagliere Reale x2 con salumi e formaggi selezionati con mostarde e composte

Fiori di zucca pastellati 14.00€*

Battered courgette flowers *

Gnocco fritto 4 pz 5.00€



*Amici miei , Viale Bligny 42 Milano
Amici miei Atto II, Via Brioschi 41 Milano*



The kitchen of amici miei

First courses



Risotto with saffron and parmesan 16.00€

Risotto alla milanese

Risotto al salto 18.00€

Big ravioli with buffalo mozzarella, tomatoes and basil 16.00€

Ravioloni di bufala al pomodorino e basilico

Pappardelle with Porcini mushrooms 18.00€*

Pappardelle fresche ai porcini*

Tortelloni with braised meat 18.00€

Tortelloni al brasato

Italian-style spaghetti 12.00€

Spaghetti all'italiana

Paccheri with sausage ragout 16.00€

Paccheri al ragù di salsiccia

Chef's stuffed pasta tris 18.00€

Tris di paste ripiene dello chef

*Tagliolini with shrimps and zucchini * 18.00€*

Tagliolini gamberi* e zucchine



*Cassœula
with polenta
21.00€*

Second courses

Saffron risotto with ossobuco 23.00€

Risotto e Ossobuco

Breaded pork outlet 21.00€

Cotoletta alla milanese

Veal with tuna sauce 17.00€

Vitello tonnato

Pot roast with polenta 19.50€

Brasato con polenta

Mixed boiled meat with green sauce and mostarda 23.00€

Gran bollito misto con salsa verde e mostarda

Polenta (cheese | ragout | mushrooms) 17/18.00€*

Polenta conca con: formaggio/ragù/porcini

*Baked shank * 18.50€*

Stinco al forno

Meatballs with mashed potatoes 17.00€

Mondeghili della nonna con purè

Cotechino sausage with mashed potatoes or lentils 16.50€

Cotechino con purè o lenticchie

Grilled fillet of beef 400/450 gr 28.00€

Filetto di manzo alla griglia

Pork fillet with chips x 2 650/700gr 35.00€

Filetto di maiale con patatine

Sliced fillet 28.00€

Tagliata di filetto



*Fillet pork
tartare
19.50€*

*Beef tartare
21.00€*



*Pork fillet
with porcini
mushrooms *
30.00€*

*some non-seasonal products may be frozen - for allergens consult the list on display or ask the staff

The maxxi salads of amici miei



16.00€

Castello sforzesco

Lettuce, radicchio, rocket, tomato, corn, anchovies, boiled egg, tuna sauce

Teatro alla scala

Lettuce, radicchio, rocket, tomatoes, bresaola, parmesan, champignon mushrooms

Piazza Duomo

Lettuce, radicchio, rocket, tomato, julienne carrots, fontina cheese, hard-boiled egg, palmito

San Vittore

Lettuce, radicchio, rocket, palmito, tuna, mozzarella, tomatoes, olives

Montenapoleone

Lettuce, radicchio, rocket, tomatoes, tuna, prawns *, crab meat *

It can also be added to all salads ...
... peppers, cucumbers, radishes, red Tropea onion

... and we finish on a sweet note!

Our desserts 6.00 €

Tiramisù

*Cake of the day
(of apples or chocolate and pears)*

Torta del giorno , mele, cioccolato e pere

jam tart

Crostata alla marmellata

chocolate salami

Salame al cioccolato

Panna cotta (pudding)

Catalan cream

Crema catalana

Bindi desserts 7.00 €*

Grandmother's cake

Torta della nonna

Lemon or green apple sorbet

Sorbetto al limone o alla mela verde

Red fruit cheesecake

Cheesecake ai frutti rossi

Chocolate Profitterol

Profitterol al cioccolato

Berries to taste

Frutti di bosco a piacere

...and more

isissAmiei[®] proposes for ceremonies, graduations, birthdays ...

minimum 8 people



*Great round of appetizers
Tris of first courses (chosen with you)
Second courses on tray*

Water and house wine at will

40.00€

with:

*house sweets or
liquor at will*

45.00€

with:

Liquor and sweets

50.00€



*Possibility to bring dessert from
home
with notice
(the list of ingredients is mandatory)*



covered and coffee included in the price