



Concept45 Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/milano/concept45>
Via Luigi Galvani 12 Presso Hotel Hilton, 20124 Milano Italia, Italy
[hilton.com](https://www.hilton.com)

Categories

Dolci

Dessert

Piatti Principali

Le Nostre Cotolette

Rossi d' italia (calice 15 cl)

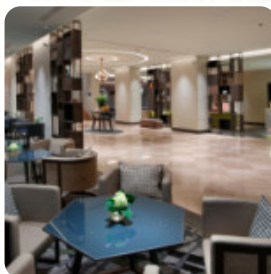
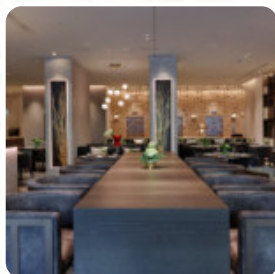
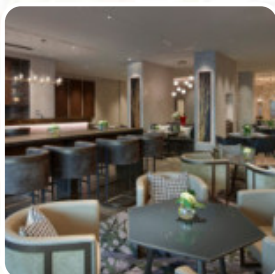
Primi Piatti

Bianchi d' italia (calice 15 cl)

Piatto

Antipasto

Hot Drinks



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Concept45 Menu



Non Alcoholic Drinks

WATER

Soups

MINISTRONE

Sashimi

TUNA TARTAR

Pasta

RAVIOLI

Drinks

SODAS

Rice

RISOTTO

Starters & Salads

ANTIPASTO

Appetizer

TARTARE

Fish

SEA BASS

Beverages

JUICES

Veneto

TONNO RIVESTITO CON CROCCANTE DI PANE PROFUMATO ALLE ERBE E OLIVE DEL GARDA, QUENELLE DI POMODORO INFORNATO E MAIONESE LEGGERA AL RAFANO 12 €

Cena - Antipasti

CARPACCIO DI MANZO FASSONA DEL PIEMONTE, MARINATO CON TARTUFO E PARMIGIANO 30 MESI 18 €

Cena - Primi Piatti

TAGLIATELLE AL TARTUFO SPADELLATE CON POLLO, CREMA E MANDORLE TOSTATE 24 €

Rosé d'italia (calice 15 cl)

VALTÈNESI CHIARETTO DOC 'ROSA MARA ' COSTARIPA 12 €

Antipasto

FIORE DI ZUCCHINA COTTO AL VAPORE FARCITO CON RISO E VERDURE DELL'ORTO, OLIO EXTRA VERGINE SU EMULSIONE DI PEPERONI DI CUNEO 11 €

LA MIA INTERPRETAZIONE DEL VITELLO TONNATO CON CUCUNCI, PATATE VIOLA DI MONTAGNA E POMODORO CANDITO 13 €

Hot Drinks

COFFEE

TEA

Cena - Piatti Principali

FILETTO DI MANZO SPADELLATO ALLE ERBE FRESCHE, SPINACI E VERDURE DELL'ORTO

OSSOBUCO ALLA MILANESE SERVITO CON RISOTTO 42 €

Cena - Piatti da Condividere

TAGLIERE DI SALUMI DI CASCINA DELLE NOSTRE VALLI, GNOCCO FRITTO E GIARDINIERA DI VERDURE 26 €

Concept45 Menu



TRIOLOGIA DI BRUSCHETTE, CON FUNGHI TRIFOLATI, GORGONZOLA E NOCI, LARDO DI ARNAD, ROSMARINO E MIELE 25 €

Piatti da condividere

TOMAHAWK ALLA GRIGLIA FUNGHI TRIFOLATI E PATATE AL FORNO 2 PAX) 90 €

FORMAGGI MISTI DOP SELEZIONATI DALLE NOSTRE FATTORIE , SERVITI CON MOSTARDA DI MELE COTOGNE, RABBARO MARINATO ALL'AGRO E MIELE AI FIORI DI ARANCIO 25 €

Le bollicine italiane (calice 15 cl)

VENETO CASADA, EXTRA DRY MILLESIMATO 10 €

LOMBARDIA BARONE PIZZINI GOLF 1927, BRUT 15 €

Side Dishes

RICE

FRENCH FRIES

FRENCH FRIES

Piatto

LA MIA COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 35 €

LOMBO DI AGNELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA ASPARAGI ARROSTITI E CREMA DI FORMAGGIO DI CAPRA 30 €

SORPRESA DI BRANZINO AL VAPORE FARCITO CON FIORI DI ZUCCA, POMODORI APPASSITI IN GUAZZETTO DI VONGOLE E COZZE 33 €

Restaurant Category

MEDITERRANEAN

FRENCH

ITALIAN

Primi Piatti

RAVIOLI ALL'ESTRATTO DI TRIFOGLIO ROSSO DELLA NOSTRA SERRA RIPIENI DI ZUCCA CREMA AL BLU DI CAPRA NOCCIOLE TOSTATE ZUCCA MARINATA 21 €

IL NOSTRO RISOTTO CARNAROLI CON PISTILLI DI ZAFFERANO E MIDOLLO DI VITELLO ARROSTO 22 €

RISO BIODINAMICO ROSA MARCHETTI MANTECATO ALLA CREMA DI SCAROLA , FUNGHI FINFERLI TRIFOLATI, FONDUTA LEGGERA DI TALEGGIO

SPAGHETTI ALLA FARINA DI KAMUT EMULSIONE DI PREZZEMOLO AGLIO E PEPPERONCINO , VONGOLE DELLA LAGUNA E BOTTARGA DI TONNO 24 €

Bianchi d' italia (calice 15 cl)

FRIULI VENEZIA GIULIA PINOT GRIGIO COLLIO DOC PIGHIN 11 €

FRIULI VENEZIA GIULIA RIBOLLA GIALLA IGT, SCHIOPETTO 11 €

LOMBARDIA LUGANA DOC, AZIENDA AGRICOLA RICCHI 10 €

LOMBARDIA CHARDONNAY DOC, AZIENDA AGRICOLA RICCHI 10 €

Antipasti



APPETIZERS

SCHISCOL DI POLENTA TARAGNA CON TALEGGIO, FUNGHI PORCINI TRIFOLATI 17 €

Concept45 Menu



UOVO IN CAMICIA, CARNAROLI SOFFIATO , CIPOLLA CROCCANTE, SPUMA DI CAVOLFIORI E TATUFO NERO 17 €

POLPO CROCCANTE, CREMA DI CECI E CIPOLLE ROSSE MARINATE ALL'ACETO DI VINO 19 €

TONNO NEL VITELLO ALLA MILANESE, POLVERE DI CAFFÈ CAPPERI E UOVO DISIDRATATO, CREMA DI TONNO

Dolci

TIRAMISÙ SECONDO LA TRADIZIONE 13 €

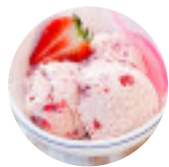
IL LATTE MACCHIATO 11 €

RAVIOLI DOLCI RIPIENI DI MELE APPASSITE CON UVETTA NOCI E CANNELLA E PROFUMO DI LIMONI DELLA NOSTRA SERRA , CREMA DEL MADAGASCAR 10 €

CRÉME BRULÉE ALLA VANIGLIA E A AL RABARARO 9 €

MOUSSE AL CIOCCOLATO CRU MONO ORIGINE DEL MASDAGASCAR, CUORE DI FRUTTO DELLA PASSIONE, CREMA ALLO ZAFFERANO 10 €

Dessert



FRAGOLE FRAGOLE E ANCORA FRAGOLE 7 €

ICE CREAM

TIRAMISU

SFERA ALLE PESCHE ,SU FONDUTA DI CIOCCOLATO E AMARETTO DI SARONNO 7 €

SFOGLIA CAMELLATA CON CREMA DI LATTE BRUCIATO E LAMPONI DI BOSCO 8 €

Piatti Principali

LOMBO DI AGNELLO ARROSTITO A BASSA TEMPERATURA, CREMA DI TOPINAMBUR AL PROFUMO DI AGLIO NERO CIME DI RAPA STUFATE 37 €

MISTO DI PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA CON VERDURE E INFUSIONE DI ERBE ALL'OLIO EXTRAVERGINE 43 €

CONFIT DI CARBONARO, FREGOLA, RISOTTATA CON GERMOGLI DI CAVOLO NERO DELLA NOSTRA SERRA, SU VELLUTATA DI ZUCCA 39 €

COTOLETTA VEGANA, POMODORI MARINATI ALLE OLIVE TAGGIASCHE, PATATE ARROSTITE AL ROSMARINO 38 €

SALMONE* SELVAGGIO D'ALASKA SCOTTATO AL TIMO ASPARAGI ARROSTITI VELLUTATA DI PATATE VIOLA POP-CORN DI MIGLIO

Le Nostre Cotolette

FINISSIMA ALLA MILANESE, CON POMODORI APPASSITI E RONDELLE DI PATATA 47 €

AL CROCCANTE DI MAIS, GRATINATA CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO, CON PATATE AL FORNO 47 €

ORECCHIA DI ELEFANTE, SPINACI AL BURRO, PATATE AL FORNO E CIPOLLE CAMELLATE (DA CONDIVIDERE) 95 €

ORECCHIA DI ELEFANTE ALLA MARGHERITA, PATATE FRITTE E MISTO DI VERDURE SPADELLATE (DA CONDIVIDERE) 98 €

FARCITA CON TALEGGIO E FUNGHI PORCINI, ACCOMPAGNATA DA PATATE SPEZIATE E CIPOLLE BRASATE 49 €

Rossi d'italia (calice 15 cl)

Concept45 Menu



LOMBARDIA SAN COLOMBIANO
ROSSO DOC BANINO 10 €

VENETO VALPOLICELLA CALSSICO
DOC VAONA 10 €

PIEMONTE BARBERA BIO DOC LA
RAIA 9 €

TOSCANA CHIANTI FATTORIA
DANIELLA DOC 11 €

FRIULI VENEZIA GIULIA DOC
COLLIO PINOT NERO 2019 12 €
FONDAZIONE VILLA RUSSIZ

These Types Of Dishes Are Being Served

BREAD

LAMB

DESSERTS

SALAD

FISH

PASTA

APPETIZER

Ingredients Used



HONEY

CHEESE

EGG

GINGER

NUTELLA

CARROTS

PEANUT BUTTER

FRUIT

TUNA

CHEESE

BUTTER

MUSHROOMS

SHRIMP

VEGETABLES

VEGETABLES

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Concept45 Menu



Concept45

Via Luigi Galvani 12 Presso Hotel
Hilton, 20124 Milano Italia, Italy

Opening Hours:

Monday 12:00-22:30
Tuesday 12:00-22:30
Wednesday 12:00-22:30
Thursday 12:00-22:30
Friday 12:00-22:30
Saturday 12:00-22:30
Sunday 12:00-22:30

Made with [Menu](#)

