



Dry Aged Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/milano/dry-aged>
Via Cesare Da Sesto 1 Milan 20123, Milano, Italy
(+39)258107932, (+39)0258107932 - thedryaged.it

Categories

Rossi

Birre in Bottiglia

Bianchi

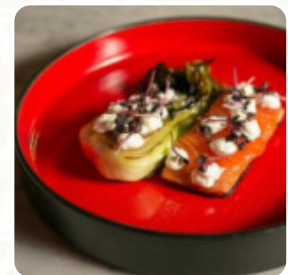
Bollicine

I Bove'sani I Nostri Hamburger

I Crudi e I Cotti del Macellaio

I Tagli Pregiati Il Meglio Dalla Piastra

Proposte Dalla Cucina



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Dry Aged Menu



Non Alcoholic Drinks

COCA ZERO

Soups

BEANS

Pasta

LINGUINE

Antipasti

APPETIZERS

Pizze

RIVOLUZIONE

Snacks

HAMBURGER (150G)

Salad

MIXED SALAD

Starters & Salads

ANTIPASTO

Appetizer

TATAKI

Fish

SEA BASS

Antipasti - Starters

CARPACCIO

Starters

ALBESE-STYLE MEAT

Paninis

24

Pizza

MEAT

Antipasto

CHEESE TASTING

Mix

BLOODY PER SEMPRE

Ginebra

TEN

Contorni

DADOLATA DI VERDURE

Classic

209

House Favorites

TERRA MARE

Bibite

CHINOTTO LURISIA

Sweet Crêpes

APPLE CARAMEL

Cocktail / Cocktail

MILANO TORINO

Spuntini

POLPETTE DI FASSONA

Dry Aged Menu



GIN & TONIC

DEFATICANTE, L'ORIGINALE

Rosati

TRENTINO LAGREIN KRETZEN,
DORIGATI, MEZZOCORONA (TN) 16 €
100% LAGREIN

Specialty Coffee

AMERICANO

Cocktail Menu

AMORE AMARO

...Alla Brace

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO

Antipasto della casa

LINGUA SALMISTRATA

Pranzo Lunch

MISTO DI SALUMI

Apperitivi - Cocktails

NEGRONI CLASSICO

Le Bebite

ARANCIATA LURISIA

Ingredients Used

BEEF

Side Dishes

FRENCH FRIES

PUREE

Dessert

PANNA COTTA

ZUPPA FREDDA

Cocktails

LA VIE EN ROSE

MOSCOW MULE

Vini da Dessert

SOL 2008 EZIO CERRUTI,
CASTIGLIONE TINELLA (CN) 100% 30 €
MOSCATO BIANCO

MOSCATO D'ASTI LUMINE 2013 CA'
D'GAL, SANTO STEFANO BELBO 20 €
(CN) 100% MOSCATO BIANCO DI
CANELLI

Birre alla Spina

BAFFO D'ORO, MORETTI, ITALIA 4 €

LA ROSSA, MORETTI, ITALIA 5 €

I Taglieri da Condividere

MISTO SALUMI E FORMAGGI (PER 2
PERSONE)

PROSCIUTTO CRUDO CUNEO DOP 24
MESI

Restaurant Category

ITALIAN

VEGETARIAN

Dolci

PERSI PIEN DI BOVE'S

XI COMANDAMENTO

MACEDONIA DI FRAGOLE

Soft Drinks

Dry Aged Menu



GAZZOSA LURISIA
COCA COLA
COCA-COLA LIGHT

Bevande

ESTATHE LIMONE LATTINA
ESTATHE PESCA LATTINA
SUCCO UNICO LURISIA

Vermouth

BITTER SWEET SIMPHONY
DOPO LAVORO
MILANO MILANO

Carta del Bere

BYOB: BRING YOUR OWN BOTTLE
FINISCILA CON CHI VUOI
VINI AL CALICE

These Types Of Dishes Are Being Served



BREAD
DESSERTS
SPAGHETTI

Le Insalate Dalla Cucina

CETRIOLO, POMODORO, FETA GRECA,
OLIVE NERE, CIPOLLA ROSSA,
ORIGANO, VINAIGRETTE

PETTO DI TACCHINO, POMODORINI,
ARANCE, SEDANO, CITRONETTE

LATTUGA, MELA VERDE, NOCI, SEDANO

SONGINO, ZUCCHINE, CAROTE,
PEPERONI ROSSI E GIALLI, RAVANELLO,
PEPERONCINO

I Crudi e I Cotti del Macellaio

CARNE CRUDA AL NATURALE 120G
DADI DI CARNE CRUDA
CARNE CRUDA DEL MARE 120G
FASSONE TONNATO AL GIUSTO ROSA
INSALATINA DI BOLLITO FREDDO
CARNE CRUDA DEL MARE

I Tagli Pregiati Il Meglio Dalla Piastra

COSTATA, LA NOSTRA SPECIALITÀ,
CIRCA 600G/700G
COSTATA DRY AGED, CIRCA 1200/1400G
IL CUBO DI BOVE'S, CIRCA 240G
BISTECCA, CIRCA 200G
POKER DI TAGLI RARI, CIRCA 300G
FILETTO CON OSSO A T , CIRCA 350G A
TIRATURA LIMITATA

Proposte Dalla Cucina

IMPEPATA DI MANZO
'COTELETTA ' SBAGLIATA, CIRCA 300GR
OLTRE LA BRESAOLA
CUBETTATA DI FASSONE ALLA PIASTRA,
CIRCA 300GR
'COTELETTA SBAGLIATA
CUBETTATA DI FASSONE ALLA PIASTRA

Bollicine

VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE DOCG EXTRA DRY,
MEROTTO, COL SAN MARTINO,
TREVISO 100% GLERA 16 €
FRANCIACORTA, METODO
CLASSICO BRUT DOCG GATTI,
ERBUSCO (BS) 100% 24 €
CHARDONNAY



Dry Aged Menu



FRANCIACORTA, METODO CLASSICO BRUT ROSÈ DOCG GATTI, ERBUSCO (BS) 100% PINOT NERO 30 €

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO, ARCARI E DANESI, GUSSAGO (BS) 100% CHARDONNAY 30 €

MARCALBERTO MILLESIMATO, PIERGIOORGIO CANE, BARBARESCO (CN), PINOT NERO E CHARDONNAY 27 €

CHAMPAGNE CARTE NOIRE BRUT, JEAN PAUL DEVILLE, VERZY, MONTAGNE DE REIMS, FRANCIA 90% PINOT NOIR, 10% CHARDONNAY 36 €

CHAMPAGNE NATURE, SANS SOUFFRE, DRAPPIER, COTE DE BAR, FRANCIA 100% PINOT NOIR 47 €

CHAMPAGNE BRUT ROSÈ, BILLECART-SALMON, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER E PINOT NOIR 110 €

I Bove'sani I Nostri Hamburger

MICHELE, LA BASE

ANDREA, IL PICCANTE

LUIGI, IL CICCIONE

GIANCARLO, L'ESTIVO

FRANCO, A DIETA

ERNESTO, IL FRESCO

CLAUDIA, LA VEGETARIANA

LUCA, IL MANGIONE

Bianchi

GAVI DI TASSAROLO LA FORNACE, CINZIA BERGAGLIO, TASSAROLO (AL) 100% CORTESE 29 €

ROERO ARNEIS DOCG TISTIN, ABBONA, DOGLIANI (CN) 100% ARNEIS 17 €

SAUVIGNON DI JACOPO, NECOTIUM, S.GIOVANNI AL NATISONE (UD) 100% SAUVIGNON 19 €

TRENTINO BIANCO SUPERIORE DOC VILLA MARGON, LUNELLI, TRENTO, CHARDONNAY 80%, PINOT BIANCO 10%, INCROCIO MANZONI 10 21 €

PORTA DEL VENTO, PORTA DEL VENTO, PALERMO (PA) 100% CATARRATTO 22 €

GEWURZTRAMINER DOC VON BLUMEN, SALORNO (BZ) 100% GEWÜRZTRAMINER 21 €

VERDICCHIO CLASSICO RISERVA CAMPO DELLE OCHE, FATTORIA SAN LORENZO, MONTECAROTTO (AN) 100% VERDICCHIO 24 €

RIESLING, SARACCO, CASTIGLIONE TINELLA (CN) 19 €

CHABLIS 1ER CRU FOURNEAUX, DOMAINE COLETTE GROS, BORGOGNA (FRANCIA) 100% CHARDONNAY 31 €

Birre in Bottiglia

TRAPPISTES 6° ROCHEFORT, BELGIO°

TRAPPISTES 8° ROCHEFORT, BELGIO

TRAPPISTES 10° ROCHEFORT, BELGIO

PILS CON LUPPOLO SAAZ IN FIORI, PAUSA CAFFE', ITALIA

DUI E MES CON ZAFFERANO DI TALIOUINE E PEPE NERO DI RIMBÀS PRESIDI SLOW FOOD, PAUSA CAFFE', ITALIA

ERMES CON MISCELA DI SPEZIE, PAUSA CAFFE', ITALIA

TAQUAMARI CON TAPIOCA, QUINOA, AMARANTO E RISO BASMATI, PAUSA CAFFE', ITALIA

T.I.P.A., PAUSA CAFFE', ITALIA

GRAND CRU, MORETTI, ITALIA

Dry Aged Menu



3 MONTS, BRASSERIE DE ST.
SYLVESTRE, FRANCIA

Rossi

DOLCETTO D'ALBA DOC VILOT,
CA'VIOLA, DOGLIANI (CN) 100%
DOLCETTO 17 €

DOLCETTO D'ALBA DOC
BARTUROT, CA'VIOLA, DOGLIANI
(CN) 100% DOLCETTO 21 €

DOLCETTO D'ALBA DOC GIUSEPPE
RINALDI, BAROLO (CN) 100%
DOLCETTO 19 €

DOLCETTO D'ALBA DOC
CAVALLOTTO, CASTIGLIONE
FALLETTO (CN) 100% BARBERA 18 €

DOGLIANI, DOCG SAN LUIGI,
ABBONA, DOGLIANI (CN)
DOLCETTO 16 €

DOGLIANI DOCG ASSANEN,
BRICCO MOLLEA, VICOFORTE (CN) 100%
DOLCETTO DI DOGLIANI 15 €

DOGLIANI, SAN FEREOLO,
DOGLIANI (CN) 100% DOLCETTO DI
DOGLIANI 24 €

ROSAE, GIUSEPPE RINALDI,
BAROLO (CN) 100% RUCHÉ 19 €

BARBERA D'ALBA DOC LAURA,
FERDINANDO PRINCIPIANO,
MONFORTE D'ALBA (CN) 100%
BARBERA CON COLTIVAZIONE
BIOLOGICA E BIODINAMICA 17 €

BARBERA D'ALBA DOC GIUSEPPE
RINALDI, BAROLO (CN) 100%
BARBERA D'ALBA 21 €

BARBERA D'ALBA DOC
MAGGIORA, ATTILIO GHISOLFI,
MONFORTE D'ALBA (CN) 100%
BARBERA 18 €

BARBERA D'ALBA DOC SAN
STEFANETTO, PIERO BUSSO,
NEIVE (CN) 100% BARBERA 26 €

BARBERA D'ALBA DOC BRICHET,
CA'VIOLA, DOGLIANI (CN) 100%
BARBERA 22 €

BARBERA D'ALBA DOC BRIC DU
LUV, CA'VIOLA, DOGLIANI (CN)
100% BARBERA 30 €

BARBERA D'ALBA BRICCO
BOSCHIS, CAVALLOTTO,
CASTIGLIONE FALLETTO (CN),
VIGNA CUCULO 100% BARBERA 28 €

BARBERA D'ASTI SUPERIORE I
CIPRESSI DE LA COURT, CHIARLO,
CALAMANDRANA (AT) 100%
BARBERA 19 €

BARBERA D'ASTI DOCG FREM,
SCAGLIOLA, CALOSSO (AT) 100%
BARBERA 16 €

BARBERA D'ASTI SUPERIORE
DOCG SANSI, SCAGLIOLA,
CALOSSO (AT) 100% BARBERA 25 €

BARBERA DEL MONFERRATO
UMBERTA, CANTINA IULI, VAL
CERRINA (AL) 100% BARBERA 17 €

BARBERA DEL MONFERRATO
VIVACE PAVONESSA, LA
GIRIBALDINA, CALAMANDRANA
(AT) 85% BARBERA, 15% ALTRI
VITIGNI AUTOCTONI 15 €

LANGHE NEBBIOLO DOC COSTE,
FERDINANDO PRINCIPIANO,
MONFORTE D'ALBA (CN) 100%
NEBBIOLO, CON COLTIVAZIONE
BIOLOGICA E BIODINAMICA 19 €

LANGHE NEBBIOLO DOC ATTILIO
GHISOLFI, MONFORTE (CN) 100%
NEBBIOLO 20 €

LANGHE NEBBIOLO DOC PIERO
BUSSO, NEIVE (CN) 100%
NEBBIOLO 22 €

LANGHE NEBBIOLO DOC AZIENDA
AGRICOLA PIRA LUIGI,
SERRALUNGA D'ALBA (CN) 100%
NEBBIOLO 20 €

Dry Aged Menu



LANGHE NEBBIOLO CRU BRICCO BOSCHIS, CAVALLOTTO, CASTIGLIONE FALLETTO (CN) 100% NEBBIOLO	27 €	MORELLINO DI SCANSANO, DU' GALLI, SCANSANO (GR) 100% SANGIOVESE	17 €
SITO MORESCO, GAJA, BARBARESCO (CN) 35% NEBBIOLO, 35% MERLOT, 30% CABERNET SAUVIGNON	37 €	MORELLINO DI SCANSANO DOCG RISERVA CERRETO PIANO, TERENCEZI, SCANSANO (GR) 100% SANGIOVESE	20 €
GATTINARA MOLSINO, NERVI, GATTINARA (VC) 100% SPANNA (NEBBIOLO)	23 €	ROSSO TOSCANA IGT BORRO AL FUMO, CASTELLO SAN SANO, GAIOLE IN CHIANTI (SI) 60% SANGIOVESE, 40% CABERNET SAUVIGNON	30 €
BARBARESCO DOCG ROCCALINI, CASCINA ROCCALINI, BARBARESCO (CN) 100% NEBBIOLO	31 €	CHIANTI CLASSICO, MONTESECONDO, CERBAIA VAL DI PESA (FI) 80% SANGIOVESE, 15% CANAILOLO, 5% COLORINO	25 €
BARBARESCO DOCG SAN STUNET, PIERO BUSSO, NEIVE (CN) 100% NEBBIOLO	45 €	BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG POGGIO AL VENTO, COL D'ORCIA, MONTALCINO (SI) 100% SANGIOVESE	87 €
BARBARESCO DOCG GAJA, BARBARESCO (CN) 100% NEBBIOLO	135 €	PALEO ROSSO IGT TOSCANA, LE MACCHIOLE, BOLGHERI (LI) 100% CABERNET FRANC	82 €
BAROLO DOCG SERRALUNGA, FERDINANDO PRINCIPIANO, MONFORTE D'ALBA (CN) 100% NEBBIOLO CON COLTIVAZIONE BIOLOGICA E BIODINAMICA	32 €	PRAGAL IGT TENUTA SANTA MARIA ALLA PIEVE, VERONA, MERLOT E SHIRAZ	16 €
BAROLO DOCG BRICCO VISETTE, ATTILIO GHISOLFI, MONFORTE D'ALBA (CN) 100% NEBBIOLO	43 €	VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC TENUTA SANTA MARIA ALLA PIEVE, VERONA 75% CORVINA, 10% RONDINELLA, 15% CORVINONE	23 €
BAROLO DOCG GASTALDI, NEIVE (CN) 100% NEBBIOLO	48 €	MERLOT IGT VENETO DECIMA AUREA, TENUTA SANTA MARIA ALLA PIEVE, VERONA 100% MERLOT	29 €
BAROLO VIGNARIONDA DOCG PIRA LUIGI, SERRALUNGA D'ALBA (CN)	60 €	AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA DOC TENUTA SANTA MARIA ALLA PIEVE, VERONA, 75% CORVINA, 10% RONDINELLA, 15% CORVINONE	46 €
BAROLO DOCG CIABOT MENTIN, DOMENICO CLERICO, MONFORTE D'ALBA (CN) 100% NEBBIOLO	85 €	EL GAT ROS, LORENZO GATTI, PONTE DI PIAVE (TV), CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC	17 €
BAROLO CAVALLOTTO DOCG RISERVA, CRU BRICCO BOSCHIS VIGNA SAN GIUSEPPE, CAVALLOTTO, CASTIGLIONE FALLETTO (CN) 100% NEBBIOLO	90 €	TEROLDEGO ROTALIANO, FORADORI, MEZZOLOMBARDO (TN) 100% TEROLDEGO	24 €
BAROLO BUSSIA DOCG COLONNELLO, ALDO CONTERNO, MONFORTE D'ALBA (CN) 100% NEBBIOLO	115 €		

Dry Aged Menu



**PRIMITIVO DI GIOIA DEL COLLE,
FATALONE, GIOIA DEL COLLE (BA)
100% PRIMITIVO** 19 €

**NERO D'AVOLA, MARABINO, NOTO
(SR) 100% NERO D'AVOLA** 17 €

**COTES DU RHONE ROUGE,
GUIGAL, VALLE DEL RODANO
(FRANCIA) 50% SYRAH, 30%
GRENACHE, 15% MOURVÈDRE E
ALTRI** 20 €

**BOURGOGNE, MOREY COFFINET,
BORGOGNA, FRANCIA, 100% PINOT
NOIR** 26 €

**VOLNAY 1ER CRU SANTENOTS DU
MILIEU, FRANÇOIS MIKULSKI,
BORGOGNA (FRANCIA) 100%
PINOT NOIR** 73 €

**NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU
LES CAILLES, LUCIEN LE MOINE,
BORGOGNA (FRANCIA) 100%
PINOT NOIR** 115 €

**PINOT NOIR, GAMLA, GOLAN
CENTRALE (ISRAELE) 100% PINOT
NOIR** 20 €

**MALBEC, ALTOS LAS HORMIGAS,
MENDOZA (ARGENTINA) 100%
MALBEC** 19 €

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Dry Aged Menu



Dry Aged

Via Cesare Da Sesto 1 Milan
20123, Milano, Italy

Opening Hours:

Monday 19:30-22:00
Tuesday 19:30-22:00
Wednesday 19:30-22:00
Thursday 19:30-22:00
Friday 19:30-23:00
Saturday 12:30-14:30
Sunday 12:30-14:30

Made with [Menu](#)

