



El Barbapedana Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/milano/el-barbapedana>
Corso Cristoforo Colombo, 7, 20144 Milano MI, Italy
+393928321732,+393936697583 - elbarbapedana.it

Categories

Starters

First Plates

Red Wine

Primi

Secondi

Main Courses

Desserts

Second Plates

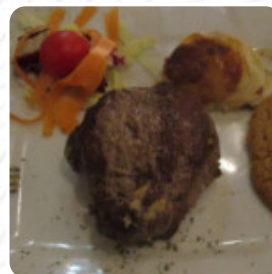
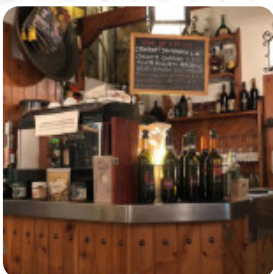
Dessert

All In One

Uncategorized

White Wine

Cominciamo con...



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

El Barbapedana Menu



Non Alcoholic Drinks

WATER

Mains

CESTINO DI GRANA CON
PAPPARDELLE, ZUCCHINE E
ZAFFERANO 12 €

Antipasti

APPETIZERS

Gnocchi

GNOCCHI

Dolci

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

Sandwiches

ADD CHEESE

Schnitzel

SCHNITZEL

Rice

RISOTTO

Starters & Salads

ANTIPASTO

Meat

ENTRECOTE DI MANZO CON PATATINE

Rotwein

TEROLDEGO ROTALIANO

Chicken Dishes

SWEET & SOUR CHICKEN

Burger Specials

RANCH BURGER

Soft Drinks

ACQUA (WATER) 0.750L

Snacks & Side Dishes

MIXED FRIED SEAFOOD

Main Course

SOUTHWEST BURGER

Beer

MENABREA 33CL

Pizza

MEAT

Risotto

RISOTTO WITH CUTTLEFISH

Appetizers

LOADED POTATOES

Ravioli

MILANESE RAVIOLI

Wine

BOTTLE OF WINE

Kids Menu

CRISPY CHICKEN BITES

El Barbapedana Menu



Chicken Wings

WINGS

Risotto-Reisgerichte

MILANESE RISOTTO

Piatti Di Pesce - Fischgerichte

FILETTI DI ORATA ALLA SICILIANA

Vino

GEWÜRZTRAMINER

Pizza - Junior Ø 22Cm

LOMBARDA

Bebidas

COCA-COLA 33CL

Vinos Tintos

ROSSO DI MONTALCINO TOSCANA

Platos De La Casa

GNOCCO FRITO

Popular Dishes

PATATE E CARCIOFI

Small Plates

SKEWERED SHRIMP AND FRIES

Specialty Burgers

GRINGO BURGER

Aptitretare

CHICHARRONS

Sabores

CANDIED CHESTNUT

Il Pesce

TONNO IN CROSTA DI SESAMO CON
CIPOLLE CAMELLATE

Food Add-Ons

ADD BACON

Sorbetti

LIMONE E SALVIA

注意事項 Notice

NOTICE

Specialty Pizza Pies

ASPARAGUS PIE

Primi E Secondi

ZUPPA DI LEGUMI E CEREALI

Bevande - Drinks

APEROL / CAMPARI SPRITZ

Vini Bianchi - Veneto

MULLER THURGAU FRIZZANTE

Sushi&Comma; Sashimi

BOILED OCTOPUS

Drinks List (Red Wine)

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Salcombe Dairy Ice Cream & Sorbet (Vegetarian)

El Barbapedana Menu



MADAGASCAN VANILLA

Tasting Menu "Rambowa"

RISOTTO MILANESE STYLE

Farinacei – Pasta & Risotto

GNOCCHI AL RAGU DI VERDURE

Metro Style Pizza (Archived)

GOAT CHEESE PIE

Risottos - Rice Dishes

RISOTTO ALLA MILANESE

Risotti Pasta

BLACK RISOTTO WITH CUTTLEFISH

Bibita (Beverages)

CAFFÉ (COFFEE)

Weekly Proposal

PROPOSTE SETTIMANALI DI
DEGUSTAZIONE AL CALICE

Rice Dishes

PORCINI RISOTTO

PORCINI MUSHROOM RISOTTO

Pasta

FUSILLI AL SACTONE

GORGONZOLA PASTA RÚSTIDA

Seafood

OCTOPUS AND ORZO

CALAMARI

Formaggi

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI ITALIANI
ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE
EXTRA

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI ITALIANI
ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE

Postres

I DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

I DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

Primi Piatti

TARFALLE AL SALMONE

WOK CHINO CON LENTICCHIE E POL

Sonstiges

COPERTO E SERVIZIO

COPERTO E SERVIZIO

Coffee

ESPRESSO

CAPPUCCINO

House Wine

BIANCO SFUSO / HOUSE WHITE WINE

ROSSO SFUSO / HOUSE RED WINE

Sparkling Wine

SPUMANTE (SPARKLING WINE)

CURT DEL LAC FRANCIACORTA 2023

Piatto

ZUPPA DI CIPOLLE CON CROSTONE DI
PANE

RUSTIN NEGÀA CON RISOTTO ALLA
MILANESE

El Barbapedana Menu



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

ROERO ARNEIS PIEMONTE

SOAVE D.O.C

Note

ALLERGY AND INTOLERANCE NOTICE

SEGNALARE AL PERSONALE
EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE

Coperto

COVER CHARGE

COVER CHARGE

Alcoholic Drinks

DOLCETTO D'ALBA

INZOLIA

GRECO DI TUFO

Specials

MILLEFOGLIE DI VERDURA CON
CREMA DI PORRI 13 €

COTOLETTA DI VITELLO ALLA
MILANESE CON PATATE AL SALTO 19 €

BRUSCITT

Special Dishes

RISOTTO MILANESE STYLE WITH VEAL
MARROW BONE ON A DELICATE CREAM

ROASTED LOIN OF VEAL WITH RISOTTO
MILANESE STYLE

SALTED RICE WITH BEEF FILLET, PURE
MUSHROOMS AND TRUFFLE OIL

Ice Cream

GELATO AI MARRONI D'ASTI

VANIGLIA DI MANANARA

UVA FRAGOLA D'ASTI

Ice Creams

GELATO AI MARRONI CON CASTAGNE
AL MIELE E PANNA MONTATA

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO CON
RICOTTA FRESCA

TIRAMISÙ CON CREMA DI MARRONI E
SCAGLIE DI CIOCCOLATO BIANCO

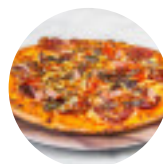
Popular Items

CANTINA TACOS

TOASTED TUSCAN BREAD

CINNAMON APPLE HAND PIE

Restaurant Category



ITALIAN

DESSERT

MEDITERRANEAN

Drinks

VINO CALICE

COPERTO SERVIZIO

VERMENTINO DI SARDEGNA

COPERTO E ACQUA

Piatti Unici

RISOTTO AL SALTO CON FILETTO DI
MANZO AI FUNGHI PORCINI E OLIO
TARTUFATO

SPIEDINI DI GAMBERI IN SALSA AURORA
CON TORTINO DI RISO NERO

SPIEDINI DI GAMBERI IN SALSA AURORA
CON TORTINO DI RISO NERO

RUSTIN-NEGAA CON RISOTTO ALLA
MILANESE

El Barbapedana Menu



These Types Of Dishes Are Being Served

DESSERTS

BREAD

FISH

PASTA

White Wine

TERRE DI FRANCIACORTA LOMBARDIA

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO
TOSCANA

FALANGHINA SICILIA

LAMBRUSCO GRASPAROSSA EMILIA

PROSECCO DI CONEGLIANO
VALDOBBIADENE DOCG

Cominciamo con...

CROSTINI DI FEGATO ALLA TOSCANA

SFORMATO DI CAPRA CON BRESAOLA
PUNTA D'ANCA E RUCOLA

FLAN DI CRESCENZA E BASILICO CON
CAPONATINA DI VERDURE

TORTINO DI ASPARAGI SU CREMA DI
GAMBERI

TARTARE DI BRANZINO SU CROSTONE
DORATO E ZUCCHINE

All In One

RISOTTO MILANESE STYLE WITH VEAL
MALLOW BONE AND DELICACY

RUSTINE (OSTELOAF WITH VEAL)

SALTED RICE WITH BEEF FILLET AND
PURE MUSHROOM

RISOTTO MILANESE STYLE WITH VEAL
MALLOWBONE ON A DELICATE CREAM

RUSTINEGA (ROASTED LOIN OF VEAL)
WITH RISOTTO MILANESE STYLE

SHRIMPS SPITS ON A PINK SAUCE
SERVED WITH BLACK RICE

Uncategorized

MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI

SPIEDINI DI POLLO CON VERDURE

RIBOLLA GIALLA FRIULI

NERO FONDENTE

GAVI PIEMONTE

OSSOBUCO DI VITELLO IN
GREMOLADA CON RISOTTO ALLA 25 €
MILANESE

Dessert



CREMA CATALANA

TIRAMISU

PANNA COTTA

SORBET

CREME CAMEL

TORTA CIOCCOLATO E PERE

CLASSIC TIRAMISU

Ingredients Used

CHOCOLATE

MUSHROOMS

HAM

SALAMI

CHEESE

SAUSAGE

BEEF

Desserts



CHOCOLATE SALAMI

TORTA DI MELE MENEHINA
AL GRAND MARNIER

El Barbapedana Menu



MOUSSE AL COCCO, RUM E MANDORLE

GELATO AI MARRONI D'ASTI CON
CASTAGNE AL MIELE E PANNA
MONTATA

MUFFIN AL CIOCCOLATO FONDENTE
CON CREMA PASTICCERA

TIRAMISU CON CREMA DI MARRONI

DOLCE 7

OUR HANDMADE CAKE

OUR HANDMADE CAKE

OUR HANDMADE CAKE

Second Plates

BREADED VEAL CUTLET WITH PANFUL
OF POTATOES

BRAISED BEEF WITH POLENTA AND
PURE MUSHROOMS

BEEF FILLET WITH MUSTARD AND
PANFUL OF POTATOES AND ONIONS

WILD BOAR BITES IN RED WINE WITH
CHESTNUTS AND POLENTA

SHIN OF PORK COOKED WITH ONIONS
AND BALSAMIC VINEGAR

COD FISH WITH GORGONZOLA CHEESE
AND POLENTA

DORY FILLETS COOKED ON A
POTATOES CRUST

BREADED VEAL CUTLET WITH PANFUL
OF POTATOES

BEEF FILLET WITH MUSTARD AND
PANFUL OF POTATOES AND ONIONS

MILLEFEUILLE OF VEGETABLES WITH
LEEK CREAM

Main Courses



BEEF FILLET WITH MUSTARD

MILANESE MONDEGHILI

MILANESE MONDEGHILI (TYPICAL
MEATBALLS) ON SPINACH BED

ROLLS OF SEA BASS WITH ASPARAGUS

LIGURIAN VEAL MEDALLIONS WITH
LEEKS LITTLE PIE

SWORDFISH CUTTING WITH HERBS

ROLLS OF SEA BASS WITH ASPARAGUS
ON CARROT CREAM

GOLDEN PERCH FILLETS

SWORDFISH CUTTING WITH HERBS

MILLEFEUILLE OF VEGETABLES

GOLDEN PERCH FILLETS WITH
CRUNCHY ALMONDS ON ZUCCHINI
CREAM

RISOTTO MILANESE STYLE WITH VEAL
MARROWBONE

MILLEFEUILLE OF VEGETABLES WITH
LEEKS CREAM

RUSTIN-NEGAA

SHRIMPS SPITS

SHIN OF PORK COOKED WITH BEER,
ONIONS AND BALSAMIC VINEGAR

DORY FILLETS COOKED ON A POTATO
CRUST

FRITTURA DI PARANZA

Primi

RISOTTO CON SALSICCIA E VINO
BONARDA

RISOTTO ALLE MELE CON PESCE
PERSICO DEL LAGO

RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA E
AMARETTI

RISOTTO CON BARBABIETOLA E
GORGONZOLA

RISOTTO AL NERO CON LE SEPIE

CESTINO DI GRANA CON TAGLIATELLE,
ZUCCHINE E ZAFFERANO

El Barbapedana Menu



PAPPARDELLE FATTE IN CASA CON FARINA DI CASTAGNE AL RAGU DI CINGHIALE

TORTELLI AL "GRAS DE ROST"

RISOTTO CON FRUTTI DI BOSCO E TALEGGIO

RISOTTO CON ASPARAGI E FIORI DI ZUCCA

RISOTTO ALLE MELE CON PESCE PERSICO DI LAGO

RAVIOLI AL NERO FATTI A MANO RIPIENI DI BRANZINO SU CREMA DI GAMBERI

GNOCCHETTI DI RUCOLA FATTI A MANO CON SPADA E POMODORINI

ZUPPA DI CIPOLLE GRATINATA CON CROSTONE DI PANE

STRACCETTI CON FARINA DI CASTAGNE AL RAGÙ DI CINGHIALE

RISOTTO ALLE MELE CON PESCE PERSICO DEL LAGO DI COMO

GNOCCHETTI VERDI CON PESCATRICE E POMODORINI

RISOTTO CON BURRATA E POLPA DI GRANCHIO

RAVIOLI AL NERO CON BRANZINO SU CREMA DI GAMBERI

CESTINO DI RISO CON LIEVITO E ZAFFERANO

VALLE NEL PIATTO CON PESCE PERSICO DEL LAGO

Secondi

BRASATO DI MANZO CON FUNGHI PORCINI E POLENTA

FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI SENAPE CON TORTINO DI PATATE E CIPOLLA

BOCCONCINI DI CINGHIALE AL VINO ROSSO CON CASTAGNE E POLENTA

STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA CON BORETTANE AL BALSAMICO

BACCALÀ MANTECATO CON GORGONZOLA E POLENTA

FILETTI DI ORATA IN CROSTA DI PATATE

FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI SENAPE CON TORTINO DI PATATE E CIPOLLE

MEDAGLIONI DI VITELLO ALLA LIGURE CON TORTINO DI PORRI

INVOLTINI DI BRANZINO CON ASPARAGI SU CREMA DI CAROTE

SPADA ALLA MILANESE SU LETTO DI ERBETTE

FILETTI PERSICO DORATI CON MANDORLE CROCCANTI SU VELLUTATA DI ZUCCHINE

STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA CON BORRETANE AL BALSAMICO

SPADA ALLA MILANESE CON TORTINO DI ERBETTE E PINOLI

FILETTO DI MAIALE CROSTATO CON TORTINO DI PATATE

BOCCONCINI DI CINGHIALE ROSSO CON CASTAGNE E POLENTA

STINCO DI MAIALE BORETTANO AL BALSAMICO

FILETTI DI ORATA IN CROSTA DI ACETO

RISOTTO ALLA LOMBARDA CON FRUTTI DI MARE E RUCOLA

SPIEDINI DI GAMBERI IN SALSA AURORA CON TORTINO DI RISO

IL PIATTO UNICO

CHINDIAMO COR.

Red Wine

CHIANTI 2023

CHIANTI 2022

SAN COLOMBANO DOC LOMBARDIA 2022

El Barbapedana Menu



BONARDA OLTREPO PAVESE (MOSO) 2021
SAN COLOMBANO DOC LOMBARDIA 2021
BALAPEDANE TRINARIS PIEMONTE 2023
BARBERA D'ASTI PIEMONTE 2019
NEBBIOLO DELLE LANGHE PIEMONTE 2023
VALTELLINA SUPERIORE LOMBARDIA 2019
AMARONE VALPOLICELLA VENETO 2022
CABERNET SAUVIGNON TRENTINO 2022
REFOSCO FRIULI 2022
MORELLINO DI SCANSANO 2022
BRUNELLO DI MONTALCINO TOSCANA 2018
MORELLINO DI SCANSANO 0.375L 2020
CHIANTI 0.375L TOSCANA 2022
PRIMITIVO DEL SALENTO PUGLIA
NERO D'AVOLA SICILIA 2022
NERO D'AVOLA 0.375L 2021
VALTELLINA SUPERIORE 0.375L 2020
BAROLO PIEMONTE 2022
BALAPEDANE DES ANN 2020

First Plates

RISOTTO WITH SAUSAGE AND BONARDA WINE
ONION SOUP WITH CRUST OF TUSCAN BREAD
RISOTTO WITH APPLE AND PERSICO FISH FROM COMO LAKE
RISOTTO WITH PUMPKIN CREAM AND AMARET BISCUITS
RISOTTO WITH PURE MUSHROOMS
PARMESAN BASKET WITH FRESH TAGLIATELLE, ZUCCHINI AND SAFFRON

HANDMADE CHESTNUT PAPPARDELLE WITH BOAR RAGOUT
HANDMADE TORTELLI "GRAS DE ROST"
RISOTTO WITH FOREST FRUITS AND TALEGGIO CREAM
RISOTTO WITH ASPARAGUS AND COURGETTE FLOWERS
PARMESAN BASKET WITH FRESH TAGLIATELLE
RISOTTO WITH APPLE AND PERSICO FISH FROM COMO LAKE
RISOTTO WITH FOREST FRUIT AND TALEGGIO CREAM
RISOTTO WITH ASPARAGUS AND COURGETTE FLOWERS
HANDMADE BLACK RAVIOLI
PARMESAN BASKET WITH FRESH TAGLIATELLE, ZUCCHINI AND SAFFRON
HANDMADE TORTELLI "GRAS DE ROST"
HANDMADE ROCKET GNOCCHI
HANDMADE BLACK RAVIOLI WITH SEA BASS ON SHRIMPS CREAM
HANDMADE GNOCCHI WITH SWORDFISH AND SMALL TOMATOES
RISOTTO WITH APPLE AND PERSICO FISH FROM LAKE
RISOTTO WITH PUMPKIN CREAM AND AMARETTI BISCUITS
FRESH TAGLIATELLE WITH ZUCCHINI AND SAFFRON
HANDMADE CHESTNUTS PAPPARDELLE WITH BOAR RAGOUT
HANDMADE TORTELLI 'GRAS DE ROST'

Starters



GNOCCHO FRITTO CON LARDO DI COLONNATA O CRUDO DI PARMA 9 €

El Barbapedana Menu



INSALATINA DI NERVETTI CON PATÈ
DI VITELLO ALLA MILANESE 9 €

FILETTO DI TONNO MARINATO
ALLA SOIA 10 €

LOADED CHIPS

COMINCLAMS CON ...

CLONNATA O CRUDO DI PARMA

FRIED DUMPLINGS

CROSTINI DI FEGATO IN RAGU
TOSCANO

TORTINO DI PASTITE CON FUNGHI
PORCINI SU CREMA DI TALEGGIO E
SPECK

SALSICCIA COTTA NEL CHIANTI CON
CROSTONE DI POLENTA

BRUSCHETTA CON POLENTA

MONDEGHILI MILANESI SU LETTO DI
SPINACINO

PIOVRA CALDA CON PATATE E OLIVE
TAGGIASCHE

TOASTED TUSCAN BREAD WITH LIVER

POTATO PIE WITH MUSHROOMS,
TALEGGIO CHEESE AND SPECK

CHIANTI WINE STYLE SAUSAGE WITH
POLENTA

MILANESE MONDEGGI (TYPICAL
MEATBALLS) ON SPINACH BED

BRUSCIN (TYPICAL MEAT STUFFED)
WITH POLENTA

VEAL MILANESE STYLE PUTE WITH
VEAL CHEEK

BOILED OCTOPUS WITH POTATOES AND
LIGURIAN OLIVES

VEAL MILANESE STYLE PATÉ

GOAT CHEESE PIE WITH ROCKET
SALAD AND BRESAOLA

BASIL AND TENDER CHEESE FLAN WITH
VEGETABLES

SEA BASS TARTARE

VEAL MILANESE STYLE PATÉ WITH
VEAL CHEEK

ASPARAGUS PIE ON PUREE OF
SHRIMPS

SEA BASS TARTARE ON CRISPY BREAD
AND ZUCCHINI

BREADED VEAL CUTLET

SFORMATO DI GORGONZOLA E PERE
CON BAGNET ALLE NOCI

FLAN DI ZUCCHINE E RICOTTA CON
PISTACCHI

TORTINO DI ASPARAGI E PROSCIUTTO
CRUDO

TOAST DI GAMBERI CON LARDO

TORTINO DI PATATE CON FUNGHI
PORCINI SU CREMA DI TALEGGIO E
SPECK

BRUSCITT CON POLENTA

BRUSCHETTA (TYPICAL MEAT STUFFED)
WITH POLENTA

BOILED OCTOPUS WITH POTATOES AND
LIGURIAN OLIVE

GNOCCO FRITTO CON LARDO DI
COLONNATA E CRUDO DI PARMA

TORTINO DI CAPRA CON BRESAOLA
PUNTA D'ANCA E RUCOLA

SALMONE MARINATO ALL'ANETO SU
MISTICANZA

SFORMATINO DI ASPARAGI SU CREMA
DI GAMBERI

BARBAPEDANA

COCCO FRI CON LARDO DI COLOTA
CRUDO

SFORMATO DI GORGONZOLA E PERE
CON HAGNETTE ALLE NOCI

POLPO CALDO CON PATATE E OLIVE
TAGGIASCHE

El Barbapedana Menu



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

El Barbapedana Menu



El Barbapedana

Corso Cristoforo Colombo, 7,
20144 Milano MI, Italy

Opening Hours:
Tuesday 12:30-14:30 19:30-
23:00

Made with [Menu](#)

