



## Menu Bys Milano

<https://piatti.menu>

Via Albricci 3, Milano, Italy

(+39)0287074880 - <http://www.bysmilano.com>



La **carta di Bys Milano** di Milano include 37 piatti. In Mediamente i **piatti o bevande sul [il menù](#)** costano circa 17 €. Le categorie possono essere visualizzate nel menù in basso. Nel cuore della città si trova il ristorante **BYS Milano**, un piacevole luogo d'incontro dove poter apprezzare un modo innovativo di fare ristorazione. Nato dall'idea di due giovani chef allievi del maestro Gualtiero Marchesi, **BYS Milano** è una location che cerca di unire i mondi dell'arte, dello spettacolo e della cucina. **CUCINA ALLA MODA** La cucina fresca e salutare è perfetta per una pausa pranzo di qualità, mentre il menu raffinato offre proposte creative realizzate nel rispetto della tradizione. Gli ingredienti di primissima qualità, provenienti da piccoli produttori artigianali di tutto il mondo, offrono nuovi gusti capaci di stuzzicare il palato. Questa è l'essenza del **BYS Milano**: un ristorante di qualità, una vetrina per giovani artisti emergenti e un luogo di relax nella rinomata zona Missori di Milano.

# Menu Bys Milano



## Riso

RISOTTO

## Antipasti E Insalate

ANTIPASTO

## Antipasto

TEMPURA

## Ingredienti Utilizzati

POMODORO

## First Dishes

RISOTTO WITH SPARKLING WINE,  
CHESTNUTS, FRESH GOAT  
CHEESE AND ROCKET SAUCE 15 €

FRESH HOMEMADE PAPPARDELLE  
WITH FINFERLI MUSHROOMS,  
BRAISED CABBAGE, PARMA HAM  
AND GIN TONIC FOAM 17 €

GRAGNANO FUSILLONI WITH  
BASIL PESTO, ZUCCHINI, LEEKS  
AND CETARA ANCHOVIES 16 €

## Menù Ristorante

THE TRADITIONAL VEAL MILANESE  
COTOLETTA, BAKED POTATOES  
AND SAUTÉE VEGETABLES 25 €

FRIED BLACK COD MANTECATO,  
WHITE POLENTA, SAFFRON  
CREAM AND FENNELS 24 €

ORANGE FLAVOURED DUCK  
BREAST WITH CABBAGE, PIOPPINI  
MUSHROOMS AND APPLE  
CHUTNEY 25 €

## Primi Piatti

RISOTTO AL RABARBARO ZUCCA,  
CREMA AL TALEGGIO, NESPOLE E  
CACAO AMARO 15 €

TAGLIOLINI FATTI A MANO IN  
GUAZZETTO DI GALLINELLA,  
POMODORO FRESCO, FAVE E  
FINOCCHIETTO SELVATICO 17 €

TORTELLI RIPIENI DI AMATRICIANA  
CON SPAGHETTI DI CALAMARO,  
SALSA ALLO ZAFFERANO E NERO  
DI SEPIA 16 €

RAVIOLONI DI BIETOLE E FONTINA  
D'ALPEGGIO CON BURRO DI  
MONTAGNA E GUANCIALE  
CROCCANTE 16 €

ZUPPETTA DI MOLLUSCHI,  
ASPARAGI, PATATE AL  
PREZZEMOLO E POMODORI  
CONFIT 17 €

SPAGHETTONI DI GRAGNANO CON  
RICCI DI MARE, POLVERE DI PANE  
NERO E MENTA SELVATICA 18 €

## Secondi Piatti

TRANCIO DI RICCIOLA IN  
OLIOCOTTURA CON ASPARAGI,  
SALSA OLANDESE E CROCCANTE  
DI FRUTTA SECCA 25 €

LA COSTOLETTA ALLA MILANESE  
COME VUOLE LA TRADIZIONE CON  
PATATE AL FORNO E VERDURE  
SALTATE 25 €

TEMPURA DI SGOMBRO E  
ZUCCHINE, CAPONATINA DI  
VERDURE, SPUMA AL RAFANO E  
GELATO ALLE OLIVE 24 €

GAMBERONI SICILIANI ALLA  
TEQUILA, GELATINA DI FRUTTI  
ROSSI E SOFFICE DI PATATE AL  
LIME 25 €

FILETTO DI ANGUS IRLANDESE  
ALLA PIASTRA, CAVIALE DI  
MELANZANE, SCALOGNI AL TIMO E  
COMPOSTA DI RABARBARO 26 €

# Menu Bys Milano



CARRÈ DI ANGELLO PRESALÈ  
PANATO AL LARDO E SENAPE,  
FAGIOLI AL BALSAMICO E PATATE  
RATTE CROCCANTI 25 €

## Dessert

FIDATI DI ME 7 €

LA DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI  
SORBETTI ARTIGIANALI 6 €

TARTELLETTA CON CREMA AL  
CIOCCOLATO DULCEY, LAMPONI E  
SALSA ALLA GRAPPA E BASILICO 9 €

BAVARESE E SPUMA ALLA  
NOCCIOLA CON SALSA AL  
FINOCCHIETTO E CROCCANTE DI  
CIOCCOLATO AL WAFER 9 €

MILLEFOGLIE DI MERINGA CON  
NAMELAKA AL CIOCCOLATO  
EQUATORIALE E ANANAS  
SEMICANDITO ALLO ZAFFERANO 9 €

LA NOSTRA VERSIONE DELLA  
CREME BRULÉE CON TABACCO  
ALLA CILIEGIA E GEL DI ARANCIA  
AL WHISKY 9 €

CHEESECAKE ALLA CANNELLA CON  
GELATINA AL MANGO, CREMA DI  
RICOTTA E SALSA AL FRUTTO  
DELLA PASSIONE 9 €

## Antipasti

RAVIOLI DI ANANAS CON GAMBERI  
ROSSI PICCANTI, CIME DI RAPA E  
GRANITA AL CAMPARI 16 €

FLAN DI ASPARAGI CON UOVO IN  
PASTA KATAIFI E GAZPACHO DI  
POMODORO E ARANCIA 15 €

LOMBATINA DI CERVO MARINATA,  
CREMOSO DI PATATE, TERRINA DI  
FOIE GRAS E SALSA AL NEBBIOLO 16 €

INVOLTINI CROCCANTI DI PESCE  
SPATOLA, MOZZARELLA E  
ACCIUGHE CON INSALATINA DI  
RUCOLA, POMODORI E CETRIOLI 15 €

MAGATELLO DI VITELLO, LARDO DI  
COLONNATA, CHUTNEY DI MELE E  
MANDORLE TOSTATE 15 €

WHITE BEANS SOFT CREAM WITH  
PORCINI MUSHROOMS, BURRATA  
CHEESE, CONFIT TOMATOES AND  
BASIL OIL 15 €

BAKED QUAIL WITH ARNAD LARD,  
DUCHESS POTATOES, BELGIAN  
ENDIVE AND TRUFFLE FLAVOURED  
SAUCE 16 €

ADRIATIC SQUIDS FILLED WITH  
CAULIFLOWER AND SAMBUCA,  
JERUSALEM ARTICHOKE CREAM  
AND POMEGRANATE 15 €

## Bys Milano

Via Albricci 3, Milano, Italy

Orari di apertura:  
---

Fatto con [Piatti](#)

