



*da Ilia*

*dal 1946*



## **Dal cuore della Toscana al centro di Milano: Una tradizione di famiglia dal 1946**

*From the heart of Tuscany to the center of Milan:  
A family tradition since 1946*

Il ristorante “da Ilia” è un simbolo di autenticità e tradizione Toscana nel cuore di Milano sin dal 1946. Fondato dalla signora Ilia, e successivamente gestito con passione dalla figlia Giusy, il ristorante ha mantenuto vivo negli anni lo spirito e i sapori della cucina casalinga Toscana, diventando un angolo di Toscana nel vivace contesto meneghino.

Guardando al futuro le nuove generazioni di ristoratori portano avanti con impegno e passione la tradizione della cucina Toscana aggiungendo un tocco di milanesità al menù rafforzando ancor di più il legame fra i due territori.



# Antipasti

## Starters

	€
<b>Coscette di pollo lardellate aromatizzate alla salsa barbecue</b> (8, 9, 10) <i>Larded chicken legs flavored with barbecue sauce</i>	<b>13,00</b>
<b>Mondeghili di vitello alla milanese</b> (1, 3, 5, 7, 8, 9) <i>Fried veal balls (typical dish of Milan)</i>	<b>14,00</b>
<b>Carpaccio di Chianina rucola e grana</b> (7) <i>Beef carpaccio with rucola salad and cheese</i>	<b>16,00</b>
<b>Tartare di Chianina olio evo e sale Maldon con midollo alla brace</b> <i>Beef tartare with Maldon salt and grilled marrow</i>	<b>20,00</b>
<b>Insalata tiepida di baccalà al vapore con finocchi e arance</b> (4) <i>Warm salad of cod fish with fennel and orange</i>	<b>15,00</b>

## Pasta fresca fatta in casa e risotti

### Home made fresh pasta and risotto

<b>Gnocchi di patate, salsa di pomodoro e crema di basilico</b> (1, 3, 7, 9) <i>Potatoes gnocchi with tomato sauce and basil cream</i>	<b>12,00</b>
<b>Tagliatelle con ragù di salsiccia</b> (1, 3, 9, 12) <i>Fettuccine pasta with sausage ragù</i>	<b>14,00</b>
<b>Ravioloni di magro (impasto 30 tuorli) al burro aromatizzato al pepe e salvia in crosta di parmigiano</b> (1, 3, 7, 8, 9) <i>Large Ravioli prepared with 30 egg yolks, stuffed with spinach and cheese, butter and black pepper sauce and crunchy sage</i>	<b>15,00</b>
<b>Riso Carnaroli alla milanese</b> (7, 9) <i>Saffron risotto (typical dish of Milan)</i>	<b>16,00</b>
<b>Paccheri baccalà, pomodoro, capperi e olive</b> (1, 4, 9, 12) <i>Large maccheroni with cod fish, tomatoes, capers and olives</i>	<b>15,00</b>
<b>Pappa al pomodoro</b> (1, 9) <i>Tomato soup with bread and cheese</i>	<b>9,00</b>
<b>Zuppa toscana di farro e legumi con crostoni agli aromi</b> (1, 9) <i>Tuscan soup with spelt and legumes, served with aromatic croutons</i>	<b>10,00</b>



# Dalla Toscana... I Taglieri DOP

*Cold cuts and cheeses from Toscana*

	€
<b>Misto di crostini</b> (1, 7, 9, 12) Patè di fegatini, lardo stagionato in conca e salsiccia fresca toscana <i>Grilled bread with liver pâté, seasoned lard and fresh Tuscan sausage</i>	<b>12,00</b>
<b>Prosciutto crudo toscano tagliato al coltello</b> (12) <i>Parma ham cut with a knife</i>	<b>15,00</b>
<b>Prosciutto crudo, finocchiona, salame di Varzi e pecorino</b> (7, 8, 12) <i>Raw ham, finocchiona, Varzi salami and pecorino cheese</i>	<b>22,00</b>

## Secondi piatti

*Main courses*

### Dalla griglia | *Our grill selection*

<b>Galletto intero al mattone marinato alla birra ed erbe aromatiche con patate al forno</b> (1, 12) <i>Cockerel marinated with beer and herbs with roast potatoes</i>	<b>20,00</b>
<b>Salamella, purè di patate e fagioli all'uccelletto</b> (7, 9, 12) <i>Sausage, mashed potatoes and beans with tomato, herbs, garlic and spicy</i>	<b>20,00</b>
<b>Braciola di coppa con radicchio alla griglia</b> <i>Pork neck chop with grilled red chicory</i>	<b>23,00</b>
<b>Tagliata di Fassona piemontese presidio "Slow Food"</b> <i>"Piemontese Fassona" sliced beef steak "Slow Food" label</i>	<b>26,00</b>
<b>Filetto di Angus</b> <i>Angus Fillet</i>	<b>30,00</b>
<b>Costata</b> <i>Sirloin steak cut</i>	(circa 600 gr) <b>30,00</b>
<b>La Fiorentina con i suoi contorni</b> <i>T-bone steak cut served with side dishes</i>	(circa 1 Kg) <b>80,00</b>

<b>La chianina in "sciavatt"</b> (1, 7, 8) Tartare di chianina, ciabattina di pane, crema di pecorino toscano, cipolle caramellate e pomodorini confit <i>Sandwich with beef tartare, Tuscan pecorino cream, caramelized onion and confit tomatoes</i>	<b>20,00</b>
<b>Cotoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini</b> (1, 3, 5, 7, 8) <i>Veal cutlet "Milanese style" served with rucola salad and cherry tomatoes</i>	<b>23,00</b>
<b>Ossobuco di vitello in gremolada con riso Carnaroli alla milanese</b> (1, 7, 9) <i>Braised shank of veal with saffron risotto (typical dish of Milan)</i>	<b>27,00</b>
<b>Baccalà alla livornese con crostoni di polenta alla brace</b> (1, 4, 9) <i>Cod fish in Livorno style with grilled polenta croutons</i>	<b>23,00</b>



# I nostri purè

*Our mashed potatoes*

	€
<b>Purè di patate</b> (1,7) <i>Mashed potatoes</i>	7,00
<b>Purè di patate e croccante di prosciutto crudo toscano DOP</b> (8, 9, 10) <i>Mashed potatoes with crunchy raw ham</i>	8,00
<b>Purè di patate allo zafferano</b> (1, 3, 5, 7, 8, 9) <i>Mashed potatoes whit saffron</i>	8,00

## Contorni

*Side dishes*

<b>Chips di patate</b> (4, 5) <i>Potatoes chips</i>	6,00
<b>Fagioli all'uccelletto</b> (9, 12) <i>Typical Tuscan recipe with beans, tomato, herbs, garlic and spicy</i>	7,00
<b>Patate al forno</b> <i>Roast potatoes</i>	7,00
<b>Verdure al forno, radicchio, zucchine e melanzane</b> <i>Baked vegetables, red chicory, zucchini and eggplant</i>	7,00
<b>Insalata di stagione</b> <i>Mixed seasonal salad</i>	6,00

## Per chiudere in dolcezza

*Dessert*

<b>Crema Caramel</b> (3, 7)	8,00
<b>Crostata di mele con gelato alla vaniglia</b> (1, 3, 7) <i>Apple tart with vanilla ice cream</i>	8,00
<b>Tiramisù</b> (1, 3, 7)	8,00
<b>Cantucci e Vin Santo</b> (1, 3, 6, 7, 8) <i>"Cantucci" typical Tuscan cookies and "Vin Santo" a sweet dessert wine typical of Tuscany</i>	10,00
<b>Misto bosco</b> <i>Fresh mix of berries</i>	6,00
<b>Misto bosco con gelato</b> (1, 3, 7, 8) <i>Fresh mix of berries with ice cream</i>	8,00
<b>Sorbetto al mango, limone o mandarino</b> <i>Sorbet at your choice: mango, lemon or mandarin</i>	6,00
<b>Aggiunta di liquori</b> <i>Additional liquors</i>	+2,00



# Bevande

## Drinks

		€
<b>Acqua Naturale</b> / <i>Natural Water</i>	0,75 cl	<b>4,00</b>
<b>Acqua Frizzante</b> / <i>Sparkling Water</i>	0,75 cl	<b>4,00</b>
<b>Bibite</b> / <i>Soft drinks</i>		<b>4,00</b>
<b>BIRRA ARTIGIANALE FLEA / CRAFT BEER FLEA</b>		
<b>Flea Adelaide - Apa</b>		<b>8,00</b>
<b>Flea Bastola - Imperial Red Ale</b>		<b>8,00</b>
<b>Caffè</b> / <i>Coffee</i>		<b>3,00</b>
<b>Coperto</b> / <i>Cover charge</i>		<b>3,00</b>



\* Prodotto abbattuto all'origine / \* Frozen product at the origin

**INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI**

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

*WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT FOOD AND BEVERAGES PREPARED AND ADMINISTERED HERE,  
CAN CONTAIN INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS  
List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011*

**SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**  
*SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES*

1 Glutine cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	1 Gluten Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei	2 Crustaceans and products based on shellfish
3 Uova e prodotti a base di uova	3 Eggs and by-products
4 Pesce e prodotti a base di pesce	4 Fish and products based on fish
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi	5 Peanuts and peanut-based products
6 Soia e prodotti a base di soia	6 Soy and soy-based products
7 Latte e prodotti a base di latte	7 Milk and dairy products (lactose included)
8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)	8 Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
9 Sedano e prodotti a base di sedano	9 Celery and products based on celery
10 Senape e prodotti a base di senape	10 Mustard and mustard-based products
11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesame	11 Sesame seeds and sesame seeds-based products
12 Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	12 Sulfur dioxide and Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
13 Lupini e prodotti a base di lupini	13 Lupine and lupine-based products
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi	14 Molluscs and products based on molluscs

**Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione circa la natura delle materie prime utilizzate e le modalità di preparazione dei piatti del menù.**  
*The staff is available to provide any information about the nature of the raw materials used and how to prepare the dishes on the menu.*

**Il consumatore è pregato di informare il personale di sala della necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.**  
*The consumer is asked to inform the room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances.*