

# Cortevecchia



RISTORANTE ARESE

## ANTIPASTI

STARTERS

### IL MARE CRUDO E COTTO

RAW & COOKED FROM THE SEA

Carpaccio di tonno fresco, tartare di pesce spada,  
Rosso di Mazara, capesante scottate,  
mazzancolle di Sicilia in prosecco e lime.

*Fresh tuna carpaccio, swordfish tartare, "rosso di mazara",  
grilled scallops, sicilian shrimps.*

€ 24,00

### NUDO & CRUDO

NAKED & RAW

Tartare di gambero rosso delle saline di Trapani.

*Raw Sicilian red prawns.*

€ 18,00

### SOUTE' DI COZZE E VONGOLE

MUSSELS AND CLAMS SAUTE'

€ 12,00

### ANTIPASTINO SICILIA

SICILIAN STARTERS

Involentino di pesce spada, alici alla Beccafico, cozze,  
tortino di carciofi, caciocavallo ragusano.

*Swordfish roll, "beccafico" anchovies, mussels,  
artichokes pie, sicilian cheese.*

€ 16,00

### PIATTO MILANO

MILANO STARTER

Crudo San Daniele, lardo di Colonnata, pancetta steccata,  
salame artigianale Milano, bufalina.

*Selection of italian cured meats and bufala mozzarella cheese.*

€ 14,00

### TARTARE DI CHIANINA

CHIANINA TARTARE

Con verdure di stagione.

*And season vegetables.*

€ 18,00

### TARTARE DI TONNO NOSTRANO - Canale di Sicilia

SICILIAN TUNA TARTARE

Con verdure di stagione.

*And season vegetables.*

€ 18,00

### ALICI FRESCHE IN FRITTURA

DEEP FRIED ANCHOVIES

Con verdure pastellate.

*And tempura vegetables.*

€ 14,00

### TIEPIDA DI MARE

WARM FROM THE SEA

Calamari, polpo, seppie, gamberi, cozze, vongole.

*Squids, octopus, cuttlefish, shrimps, mussels and clams.*

€ 16,00

### CAPRESE

Selezione di pomodori, rucola e salsa al basilico.

*Tomatoes selection, rocket and basil sauce.*

€ 10,00



## PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

- TAGLIOLINI NERI ALL'ASTICE** € 22,00  
*BLACK FRESH PASTA*  
Con crema di pomodoro.  
*With lobster sauce and tomatoes.*
- RISOTTO "MARE NOSTRUM" (minimo 2 persone)** € 22,00  
*RISOTTO MARE NOSTRUM* (a persona)
- Calamaro, seppie, gamberi, polpo, cozze vongole.  
*Sicilian red prawns tartare.*
- CALAMARATA ALL'ISOLA** € 18,00  
*"CALAMARATA" FROM THE ISLAND*  
Pasta dell'Alcantara con polpo, pinoli e pachino.  
*Premium italian pasta with octopus, pine nuts and tomato.*
- CHITARRE CACIO, PEPE E RICCI DI MARE** € 18,00  
*CACIO PEPE AND SEA URCHINS*  
Pasta fresca.  
*"Chitarre" fresh pasta.*
- SPAGHETTI VONGOLE VERACI E BOTTARGA** € 18,00  
*SPAGHETTI WITH CLAMS AND "BOTTARGA"*
- PACCHERI IN FUME'** € 18,00  
Pasta dell'Alcantara ripiena di gambero rosa di Puglia e mozzarella di bufala.  
*Premium italian pasta stuffed with shrimp and bufala mozzarella cheese.*
- SPAGHETTI CON ALICI** € 18,00  
*ANCHOVIES SPAGHETTI*  
Pasta dell'Alcantara, finocchietto selvatico, pinoli e uvetta passa.  
*Premium italian pasta with wild fennel, pine nuts and raisins.*
- TAGLIOLINI "TUTTO MARE"** € 18,00  
*FRESH PASTA FROM THE SEA*  
Pasta fresca, scampi, seppie, calamaro, cozze e gamberi.  
*Langoustine, squids, cuttlefish, Mussels and shrimps.*
- TAGLIATELLE AL RAGU' DI CHIANINA** € 18,00  
*FRESH PASTA WITH BOLOGNESE MEAT SAUCE*  
Pasta fresca.  
*Fresh pasta.*
- CHICCHE E DATTERINO** € 12,00  
*"CHICCHE & DATTERINO"*  
Gnocchetti lisci di patate, pomodoro datterino.  
*Potatoes "gnocchi" in a fine tomato sauce.*

## SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

- TENTACOLO DI POLPO GRIGLIATO** € 18,00  
*GRILLED OCTOPUS TENTACLE*  
E l'insalata pantesca: capperi e origano di Pantelleria, patate, pomodorino, cipolla rossa, olive.  
*With "Pantesca" salad (capers, oregano, potatoes, onions, tomatoes and olives.)*
- CALAMARO ALLA PIASTRA** € 18,00  
*GRILLED SQUID*  
Su patè di patate e patè di capperi di Pantelleria.  
*With potato and rosemary sauce and sicilian capers.*
- GAMBERONI ALLA GRIGLIA** € 18,00  
*GRILLED KING PRAWNS*  
Con rucola e agrumi.  
*With rocket salad and citrus fruit.*
- PESCE SPADA ALLA PANTESCA** € 18,00  
*SWORDFISH "ALLA PANTESCA"*  
Capperi e origano di Pantelleria, patate, pomodorino, cipolla rossa, olive.  
*Capers, oregano, onions, tomatoes and olives.*
- PESCE SPADA ALLA GRIGLIA** € 18,00  
*GRILLED SWORDFISH*  
E il salmoriglio.  
*With lemon, olive oil, and oregano dressing.*
- CALAMARO RIPIENO AI SAPORI MEDITERRANEI** € 18,00  
*MEDITERRANEAN STUFFED SQUID*  
Pinoli, uva passa, pangrattato, cacio ragusano, prezzemolo, aglio, semi finocchietto selvatico.  
*Pine nuts, raisins, bread crumbs, sicilian cheese, parsley, garlic and wild fennel.*
- FILETTO TONNO PINNAGIALLA IN AGRODOLCE** € 18,00  
*BITTERSWEET TUNA*  
Con cipolla caramellata.  
*Tuna filet with caramelized onion.*
- FILETTO TONNO PINNAGIALLA ALLA GRIGLIA** € 18,00  
*GRILLED TUNA*  
E il salmoriglio.  
*With lemon, olive oil, and oregano dressing.*
- GRAN FRITTO MARE** € 18,00  
*MIXED FRIED FROM THE SEA*  
E verdure in pastella.  
*h fried vegetables.*

## ✧ CONTORNI ✧

SIDE DISHES

### "PANTESCA" SALAD

€ 8,00

Patate lesse, pomodorini, cipolla rossa  
capperi e origano di Pantelleria.

*Capers, oregano, potatoes, onions,  
tomatoes and olive.*

### BRAZ SALAD

€ 10,00

Lattuga foglia rossa, rucola, verdure grigliate, pomodorini,  
erba cipollina, capperi di Pantelleria, mayo.

*Red leaf lettuce, rocket salad, grilled vegetables,  
cherry tomatoes, capers and mayo chives.*

### GREEK SALAD

€ 10,00

Feta, alici, olive nere, patate lesse, cipolla,  
crostini, cetriolo.

*Feta greek cheese, anchovies, black olives,  
potatoes, onions, bread croutons and cucumber.*

### CAESAR SALAD

€ 10,00

Lattuga foglia verde, scaglie di parmigiano, crostini,  
pollo grigliato, ceasar dressing.

*Green lettuce, parmesan, bread croutons,  
grilled chicken and caesar dressing.*

### PATATE IN AROMI AL FORNO

€ 5,00

AROMATIC POTATOES

### PATATE FRITTE

€ 5,00

FRENCH FRIES

### INSALATA MISTA

€ 6,00

MIX SALAD

### VERDURE GRIGLIATE

€ 6,00

GRILLED VEGETABLES

## ✧ MENU' BIMBI ✧

KIDS MENU'

### PENNETTE AL POMODORO

€ 6,00

PASTA WITH TOMATO SAUCE

### PENNETTE AL RAGU'

€ 6,00

PASTA WITH MEAT SAUCE

### COTOLETTA DI MANZO IMPANATA

€ 7,00

BEEF OR CHICKEN "COTOLETTA"

### HAMBURGER

€ 7,00

### PATATE FRITTE

€ 5,00

FRENCH FRIES

### PATATE AL FORNO

€ 5,00

BAKED POTATOES



Cortevecchia 

RISTORANTE ARESE

Via Matteotti, 8 - Arese

Tel: 029380478

Aperto dal martedì alla domenica  
dalle 12 alle 14.30 e dalle 19 alle 22.30.

Chiuso il lunedì.

Coperti: 80. Si accettano ticket.