



Menu à la Carte

autunno duemilaventuno

We had a Dream

Abbiamo sognato un posto semplice e vero in cui godere della piacevolezza di ogni gesto e di un'atmosfera fatta di odori, di leggerezza e di gentilezza.

Abbiamo sognato di ricominciare da una proposta di piatti compatibili proprio con noi e con i nostri cicli naturali, con un'abbondanza di menù degustazione che ripercorresse lo scorrere dei tempi ed il valore della stagionalità dei prodotti.

Abbiamo sognato un servizio garbato e un ambiente animato da persone deliziose che hanno voglia di condividere un mondo fatto di Creanza.

Occorre creare quello che si cerca.
Senza fretta, ma senza sosta.

Benvenuti nel nostro mondo

We dreamed of a simple and true place where you enjoy the pleasantness of every gesture, with an atmosphere made of smells, lightness and kindness.

We dreamed of starting over from a proposal of dishes compatible with us and with our natural cycles, with an abundance of tasting menus that retrace the flow of the times and the value of the products seasonality.

We dreamed of a polite service and a lively environment made by lovely people who want to share a world made of "Creanza".

We need to create what we are looking for.
Without haste, but without stopping.

Welcome to our world

Creanza

MENU

à la carte

La Riverenza

La nostra proposta di salumi tra i migliori in Italia. E quindi nel mondo. Accettiamo le sfide e presentiamo il frutto delle nostre personalissime spedizioni alla ricerca di prodotti autentici, esclusivi e in perfetta armonia col nostro Bel Paese. 20.00

The Reverence – cured meats tasting

Our selection of cured meats among the best in Italy. We accept the challenges and present the result of our personal expeditions in search of authentic, exclusive products in perfect harmony with our beautiful country. 20.00

La Favorita

Un percorso che sa ancora di vacanze e porta dritto fino al mare, a Milano come a Palermo. Una combinazione degustativa che compete con La Riverenza per preziosità degli ingredienti, particolarità degli abbinamenti e gusto. 38.00

The Favorite – seafood tasting

A path that still smells of holidays and leads straight to the sea, in Milan as well as in Palermo. A tasting combination that competes with our 'The Reverence' for the preciousness of the ingredients and the particularity of the combinations and taste. 38.00

Anatra al cubo

Un pregiato tour alla riscoperta di una carne equilibrata e saporita, che propone un tris vario e rotondo: un aromatico affettato di petto d'anatra affumicato, un dolce e cremoso lingotto di patè di fegato a due consistenze e l'originale salsiccia d'anatra dal gusto pieno e deciso. 18.00

Duck's three tasting

A precious tour to rediscover a balanced and tasty meat which offers a varied and round trio: an aromatic sliced smoked duck breast, a sweet and creamy ingot of two-consistency liver pate and the original duck sausage with its full and decisive taste. 18.00

Baccalà mantecato al latte di mandorla con cialda di pecorino

Uno dei nostri piatti diventati cult. Il baccalà dissalato è cotto nel latte di mandorla con aromi e mantecato con olio vegetale. Dal gusto delicato e raffinato, viene servito con una cialda croccante di pecorino. 14.00

Cod with almond milk and pecorino wafer

One of our cult dishes. The desalted cod is cooked in flavored almond milk and creamed with vegetable oil. With a delicate and refined taste, it is served with a crispy pecorino cheese wafer. 14.00

MENU

à la carte

Ravioli di Giovanna con colatura di alici

La nostra pasta ripiena della pancetta a-tre-cotture più famosa di Creanza non ha paura di osare un accostamento bizzarro e irresistibile con la ricercata colatura di alici di Cetara. Un gusto delicato e inconfondibile per esaltare l'umami, il quinto sapore. 16.00

The Fifth Flavor: Giovanna pancetta ravioli with anchovy sauce

Our filled pasta with Creanza's famous three-cooked pancetta is not afraid to dare with a bizarre and irresistible combination with the refined Cetara anchovy sauce. A delicate and unmistakable taste to enhance the 'Umami' fifth flavor. 16.00

Paccheri al granchio, panure al cocco croccante e mela verde

Una pasta vivace all'eco dell'estate con una saporita bisque di granchio impreziosita da una panure ricca aromarizzata al cocco e spicchi di mela verde per esaltare la croccantezza e sprigionare così tutta la sua freschezza. 18.00

Paccheri pasta with crab, crunchy coconut bread and green apple

A lively pasta echoing the summer with a tasty crab bisque embellished with a rich coconut flavored panure and green apple wedges to enhance the crunchiness and thus release all its freshness. 18.00

Per brevità chiamati Spaghetti al pomodoro

Il nobile spaghetti sinuoso e ruvido del Cavalier Cocco incontra il fuoco del Vesuvio, con il dolce e ricco pomodorino del piennolo, la clorofilla di basilico e la crema di parmigiano 36 mesi. 15,00

For brevity called "Spaghetti al pomodoro"

The sinuous and rough Cavalier Cocco noble spaghetti meets the fire of Vesuvius volcano with its sweet and rich Piennolo cherry tomato, basil chlorophyll and 36-month age Parmesan cream. 15.00

Ossobuco di vitello in gremolada con stecco di risotto Milano

La migliore tradizione milanese di un prezioso ossobuco rigorosamente di vitello in gremolada, servito con un originale stecco di risotto allo zafferano. 24.00

Veal shanks "osso buco in gremolata" with a Milan risotto stick

The best Milanese tradition of the precious veal ossobuco rigorously in gremolata sauce, here served with an original saffron risotto stick. 24.00

Costata con patate arrosto

Uno dei migliori tagli per saggiare appieno la qualità della carne Motta frollata per più di 100 giorni. La proponiamo semplice e schietta come l'autenticità sa essere. Il contorno di patate e qualche salsa aggiungeranno colore a compimento del piatto. Da 1 kg circa € 7/hg

Rib-eye steak with roasted potatoes

One of the best cuts to fully test the quality of the Motta Butcher meat aged for more than 100 days. We offer it as simple and straightforward as only authenticity can be. The side dish of potatoes and some sauce will add color to the finish of the dish. From about 1 kilo. € 7/hg

Polpo con melone alla plancha, maionese di pomodoro e guanciale croccante

Sfizioso e dorato, il nostro polpo verace del Mediterraneo è abbinato alla dolcezza del melone piastrato, all'acidula morbidezza della maionese di pomodoro e alla croccantezza dei chips di guanciale. 18.00

Octopus with plancha melon, tomato mayonnaise and crispy bacon

Our delicious and golden genuine Mediterranean octopus is paired with the sweetness of melon, the acidulous softness of tomato mayonnaise and the crunchiness of bacon chips. 18.00

Pescato fresco del giorno

Selezione di pesce, preferibilmente pescato all'amo, secondo la disponibilità del mercato... e della bravura dei pescatori. Cottura? semplice al sale o al forno, per esaltare al meglio il gusto del mare aperto. min. 2 persone, su prenotazione. € secondo mercato

Fresh catch of the day

Selection of fish, preferably caught on the hook, according to the availability of the market ... and the skill of the fishermen. Cooking? simple with salt or baked, to best enhance the taste of the open sea. min. 2 people, by reservation only. € depending on market availability

Desert

Tiramisù

Nessuna rivisitazione, nessuna scomposizione.
Il classico, inconfondibile Tiramisù. 6.00

Tiramisù

No reinterpretations.
The classic, unmistakable Tiramisù. 6.00

Cheesecake con salsa al mango

La freschezza di una crema di formaggio combinata alla salsa zuccherina di mango riesce ad evocare il meglio dei tropici, anche a Milano. 6,00

Cheesecake with mango sauce

The freshness of a cream cheese combined with mango sugary sauce manages to evoke the best of the tropics, even in Milan. 6,00

Selezione di formaggi con composte artigianali

Un percorso sofisticato per veri amatori che desiderano affidarsi alla nostra incurabile passione di esplorare e curiosare nell'infinito mondo dei sapori artigianali. 16.00

Cheeses Selection with artisan compotes

A sophisticated path for true amateurs who wish to rely on our incurable passion of explore and sail into the infinite world of artisan flavors. 16.00

Creanza

NOTE

Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Frozen products - Dishes marked with (*) are prepared with frozen or deep-frozen raw material at the origin.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Raw materials / Blast freezing process used on site - Some fresh products of animal origin, as well as fish products administered raw, are subjected to rapid blast chilling to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

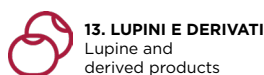
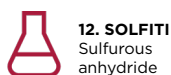
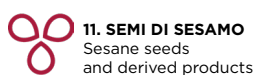
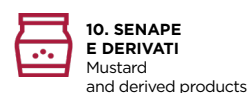
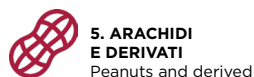
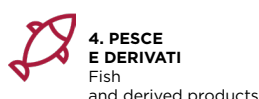
Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Allergens - The customer is requested to inform the dining room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering. During preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be ruled out. Therefore our dishes may contain the following allergenic substances pursuant to EU Reg. 1169/11

Annex II - fish and fish products, shellfish and shellfish products, crustaceans and shellfish products, cereals containing gluten, eggs and egg products, soy and soy products, milk and products based on milk, sulfur dioxide and sulphites, nuts, celery and products based on celery, lupins and products based on lupins, peanuts and products based on peanuts, mustard and products based on mustard, sesame seeds and products based on sesame seeds.

In questo locale si serve acqua potabile trattata

This place serves treated drinking water



“Ogni cosa ha il suo tempo”



#creanzamilano

www.creanzamilano.it