

IL CESTINO
Restaurant & More

MENÙ 2026

01

Immerso nel cuore della vecchia Milano, un angolo di poesia distante dai frenetici ritmi della metropoli meneghina, dove le note degli artisti di strada si perdono ancora tra i ciottolati dei vicoli di Brera



RISTORANTE IL CESTINO

MENÙ LUNCH 2026

02

PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

Paccheri con pomodorini, basilico e quenelle di stracciatella di burrata

Paccheri cherry tomatoes and basil with stracciatella burrata quenelle

SECONDO PIATTO / MAIN COURSE

Cotoletta di pollo alla Milanese con rucola e pomodorini

Milanese-style chicken cutlet with rocket and cherry tomatoes

DESSERT / DESSERT

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

BEVERAGE

Acqua Gas/Nat

Water Still/Sparkling



PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

Lasagnetta dello chef alla bolognese

Our Chef emilian Lasagna

SECONDO PIATTO / MAIN COURSE

Tagliata di controfiletto di Fassona Piemontese con salsa al pepe verde e patate al rosmarino

Sliced sirloin of Fassona Piemontese with green pepper sauce and rosemary potatoes

DESSERT / DESSERT

Panna cotta al caramello

Panna cotta with caramel

BEVERAGE

Acqua Gas/Nat

Water Still/Sparkling



PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

Penne rigate ai frutti di mare (cozze, vongole, calamari, gamberi e scampi) con pomodorini pachino

Penne short pasta with seafood (mussels, clams, squid, prawns, scampi) and cherry tomatoes

SECONDO PIATTO / MAIN COURSE

Filetto di branzino arrosto su letto di spinaci e verdure spadellate

Roasted sea bass fillet on bed of spinach and vegetables

DESSERT / DESSERT

Cheesecake al cioccolato

Chocolate cheesecake

BEVERAGE

Acqua Gas/Nat

Water Still/Sparkling





IL CESTINO VIA MADONNINA, 27 MILANO

THANKS FOR WATCHING

AGOSTINO RAGNO
RESTAURANT MANAGER

Via Madonnina, 27
20123 Milano MI
M: 338 313 1907
T: 02 8646 0146
info@ristoranteilcestino.it