



*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.



## Pre Dinner

	€
<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol, Prosecco e seltz</i>	8
<b>Campari Spritz</b> <i>Campari, Prosecco e seltz</i>	10
<b>Hugo</b> <i>St. Germain, Prosecco, menta e lime</i>	10
<b>Negroni</b> <i>Gin, Martini Rosso e Campari</i>	10
<b>Americano</b> <i>Martini Rosso, Campari e seltz</i>	10
<b>Sbagliato</b> <i>Martini Rosso, Campari e Prosecco</i>	10
<b>Mojito</b> <i>Rum bianco, menta e lime</i>	10
<b>Venturo Spritz</b> <i>Venturo, Prosecco Brut, soda e seltz</i>	10

## Gin Tonic

*Servito con tonica premium*

<b>Hendrick's</b>	<i>Inghilterra</i>	12
<b>Tanqueray 10</b>	<i>Inghilterra</i>	11
<b>Del Professore Madame</b>	<i>Italia</i>	14
<b>Gin Mare</b>	<i>Spagna</i>	12
<b>Monkey 47</b>	<i>Germania</i>	15
<b>Bulldog Gin</b>	<i>Inghilterra</i>	12



# Antipasti

## Starters

	€
<b>Salvia e fiori di zucca in pastella</b> (1, 12) <i>Fried battered zucchini flowers and sage</i>	10
<b>Mondeghili di vitello alla milanese</b> (1, 3, 5, 7, 8, 9) <i>Fried veal balls (typical dish of milan)</i>	14
<b>Carpaccio di manzo con salsa tonnata</b> (3, 4, 10) <i>Chianina carpaccio with tuna sauce</i>	13
<b>Battuta di chianina al coltello olio evo e sale maldon con midollo alla brace</b> <i>Beef tartare with maldon salt and grilled marrow</i>	20
<b>Arancini alla milanese</b> (1, 3, 7) <i>Arancini alla Milanese, stuffed with saffron risotto and ossobuco</i>	8
<b>Panzanella Toscana</b> (1, 8, 11) <i>Tuscan panzanella salad, stale bread, fresh tomato, basil, onion and cucumber</i>	10
<b>Frittelle di gianchetti</b> (1, 2, 3, 4, 7) <i>whitebait fish fritters</i>	12

## DALLA TOSCANA... I TAGLIERI DOP

### *Cold cuts and cheeses from Toscana*

<b>Misto di crostini</b> (1, 4, 7, 9, 12) <i>Patè di fegatini, pomodoro, salsiccia fresca e burro con acciughe</i> <i>Mixed croutons of liver paté, tomato, fresh sausage and butter with anchovies</i>	14
<b>Prosciutto crudo toscano tagliato al coltello</b> (12) <i>Parma ham cut with a knife</i>	15
<b>Il Tagliere crudo toscano, finocchiona, salame di Varzi e pecorino</b> (7, 8, 12) <i>Raw ham, finocchiona, Varzi salami and pecorino cheese</i>	22
<b>Crudo Toscano con burrata di bufala e salsa al basilico</b> (1, 7, 12) <i>Tuscan Raw Ham with Buffalo Burrata and Basil Sauce</i>	20



# Pasta fresca fatta in casa e risotti

*Home made fresh pasta and risotto*

	€
<b>Pappardelle al sugo di agnello</b> (1, 3, 9, 12) <i>Pappardelle with lamb ragù</i>	<b>16</b>
<b>Tagliatelle fiori di zucca e zafferano</b> (1, 3, 7) <i>Tagliatelle with courgette flowers and saffron</i>	<b>15</b>
<b>Gnudi alle erbe aromatiche e lardo di conca</b> (1, 3, 7, 9) <i>Ricotta cheese and spinach Gnudi (gnocchi-like dumplings typical of tuscan) with aromatic herbs and "conca"-aged lard</i>	<b>15</b>
<b>Riso Carnaroli alla milanese</b> (7, 9) <i>Saffron risotto (typical dish of Milan)</i>	<b>16</b>
<b>Pappa al pomodoro</b> (1, 9) <i>Tuscan tomato and bread soup</i>	<b>9</b>
<b>Ravioli del giorno</b> (1, 3, 7) <i>Ravioli of the day</i>	<b>14</b>
<b>Pici all'Etrusca</b> (1, 3, 4, 7) <b>Crema di pecorino toscano con aglio, uovo sodo, prezzemolo, basilico e menta</b> <i>Pici pasta "Etruscan style" with Tuscan pecorino cream, garlic, hard-boiled egg, parsley, basil and mint</i>	<b>15</b>
<b>Spaghetti alle vongole</b> (1, 2, 4, 12, 14) <b>(su richiesta la bottarga di muggine)</b> <i>Spaghetti with clams</i> <i>(mullet bottarga available on request)</i>	<b>18</b>



# Secondi piatti

Main courses

## Dalla griglia | Our grill selection

	€
<b>Galletto intero al mattone</b> (1, 12) <b>marinato alla birra ed erbe aromatiche con patate al forno</b> <i>Whole cockerel cooked under a brick, marinated with beer and herbs, served with roast potatoes</i>	20
<b>Costine di agnello con verdure di stagione</b> <i>Lamb ribs with seasonal vegetables</i>	25
<b>Bistecca di Asina con patate arrosto</b> <i>Donkey steak with roast potatoes (price per 100g)</i>	all'etto 8
<b>Tagliata di Fassona piemontese presidio "Slow Food"</b> <i>Sliced Fassona beef steak (Slow Food certified)</i>	26
<b>Filetto di Angus</b> <i>Angus Fillet</i>	30
<b>Costata bavarese</b> (circa 600 gr) <i>Bavarian ribeye steak (approx. 600g)</i>	30
<b>Costata di Frisona</b> (circa 600 gr) <i>Frisona ribeye steak (approx. 600g)</i>	35
<b>La Fiorentina bavarese con i suoi contorni</b> (circa 1 Kg) <i>Bavarian T-bone steak (approx. 1kg) served with side dishes</i>	80
<b>La Fiorentina di Frisona con i suoi contorni</b> (circa 1 Kg) <i>Frisona T-bone steak (approx. 1kg) served with side dishes</i>	90

**"La sciavatt estiva"** (1, 7, 12) 20  
*Tartare di manzo, ciabattina di pane, crema di pecorino toscano, cipolle caramellate, peperoni in agrodolce, prosciutto crudo toscano croccante e pomodorini confit.*  
*Beef tartare sandwich with Tuscan pecorino cream, caramelized onions, sweet and sour peppers, crispy Tuscan prosciutto, and confit cherry tomatoes.*

**Filetto di maiale croccante con cipolla caramellata** (1) 23  
*Crispy pork tenderloin with caramelized onions*

**Burger di manzo con guancia croccante, crema di pecorino, cipolla caramellata, pomodoro e insalata con chips** (1, 7, 8, 11, 12) 20  
*Beef burger with crispy beef cheek, pecorino cheese cream, caramelized onions, fresh tomatoes, iceberg lettuce, and potato chips*

**Ossobuco di vitello in gremolada con riso Carnaroli alla milanese** (1, 7, 9) 27  
*Braised veal shank with saffron risotto (typical dish of Milan).*

**Cotoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini** (1, 3, 5, 7, 8) 23  
*Veal cutlet "Milanese style" served with arugula and cherry tomatoes*

**Pesce del giorno al cartoccio** (2, 4) -  
*Baked fish of the day* *variabile a seconda del pescato*  
*price varies according to availability*



# Contorni

## Side dishes

<b>Chips di patate</b> (1, 4, 5) <i>Potato chips</i>	€ 6
<b>Fagioli all'uccelletto</b> (9, 12) <i>Typical Tuscan recipe with beans, tomatoes, herbs, garlic and spices</i>	7
<b>Patate al forno</b> <i>Roast potatoes</i>	7
<b>Peperoni alla maremmana</b> (4, 9) <i>Typical Tuscan recipe with Sautéed mix of peppers, tomatoes, onions and anchovies</i>	7
<b>Caponatina Toscana</b> (9) <i>Typical Tuscan recipe with stew of aubergine, peppers, onion, apple and tomato</i>	8
<b>Verdure al forno, radicchio, zucchini e melanzane</b> <i>Baked vegetables, red chicory, zucchini and eggplant</i>	7
<b>Zucchini trifolate</b> <i>Sautéed zucchini</i>	7
<b>Insalata di stagione</b> <i>Seasonal salad</i>	7

## Per chiudere in dolcezza

### Dessert

<b>Torta coi Bischeri</b> (1, 3, 7, 8, 12) <i>Traditional Tuscan tart with chocolate, rice, and pine nuts</i>	9
<b>Cheesecake</b> (1, 3, 7, 8)	8
<b>Crema Caramel</b> (3, 7)	8
<b>Crema di zabaione al Vin Santo</b> (1, 3, 7, 8, 12) <b>con crumble di mandorle e lamponi</b> <i>Zabaione cream with Vin Santo, almond crumble, and raspberries</i>	8
<b>Cantucci e Vin Santo</b> (1, 3, 6, 7, 8) <i>"Cantucci" (typical Tuscan cookies) and "Vin Santo" (a traditional Tuscan dessert wine)</i>	10
<b>Semifreddo</b> (1, 3, 6, 7, 8)	8
<b>Tiramisù</b> (1, 3, 7)	8
<b>Frutta di stagione</b> <i>Seasonal fruit</i>	variabile a seconda della disponibilità price varies according to availability -
<b>Sorbetto al mango, limone o mandarino o gelato alla crema</b> <i>Sorbet at your choice: mango, lemon or mandarin or ice cream</i>	6
<b>Aggiunta di liquori</b> – Additional liquors	+ 2



# Bevande

## Drinks

		€
<b>Acqua Naturale</b> / <i>Natural Water</i>	0,75 cl	4
<b>Acqua Frizzante</b> / <i>Sparkling Water</i>	0,75 cl	4
<b>Bibite</b> / <i>Soft drinks</i>		4
<b>BIRRA</b> / <i>BEER</i>		
<b>Chiara</b> / <i>Blonde Beer</i>		6
<b>Rossa</b> / <i>Red Beer</i>		6
<b>Analcolica</b> / <i>Non-Alcoholic Beer</i>		6
<b>Birra senza glutine</b> / <i>Gluten-Free Beer</i>		7
<b>Caffè</b> / <i>Coffee</i>		3
<b>Coperto</b> / <i>Cover charge</i>		3



\* 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.*