



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

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

Gin Tonic

Servito con tonica premium

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



Antipasti

Starters

	€
Polenta taragna a scelta tra (1, 7) zola, salsiccia e funghi o vegana (polenta al naturale o al pomodoro) <i>Polenta taragna with a choice of: Gorgonzola, Sausage and mushrooms or Vegan</i> <i>(plain polenta or polenta with tomato)</i>	10
Mondeghili di vitello alla milanese (1, 3, 5, 7, 8, 9) <i>Fried veal balls (typical dish of Milan)</i>	12
Carpaccio di manzo con salsa tonnata (3, 4, 10) <i>Chianina carpaccio with tuna sauce</i>	13
Battuta di chianina al coltello olio evo e sale maldon con midollo alla brace <i>Beef tartare with maldon salt and grilled marrow</i>	20
Arancino alla milanese (1, 3, 7) <i>Arancino alla Milanese, stuffed with saffron risotto and ossobuco</i>	8
Salvia e fiori di zucca in pastella (1, 12) <i>Fried battered zucchini flowers and sage</i>	10
Polpette al sugo Toscano (1, 8, 11) <i>Meatballs with Tuscan sauce</i>	10
Antipasto del giorno di pesce* (1, 2, 4, 12, 13, 14) <i>Fish appetizer of the day</i>	12 / 15

DALLA TOSCANA... I TAGLIERI DOP

Cold cuts and cheeses from Toscana

Misto di crostini (1, 4, 7, 9, 12) <i>Patè di fegatini, lardo stagionato in conca e salsiccia fresca toscana</i> <i>Grilled bread with liver pâté, seasoned lard and fresh Tuscan sausage</i>	14
Prosciutto crudo toscano DOP tagliato al coltello (12) <i>Parma ham cut with a knife</i>	15
Il Tagliere di salumi misti Toscani (1, 7, 8, 12) <i>The mixed Tuscan cured meats platter</i>	22



Pasta fresca fatta in casa e risotti

Home made fresh pasta and risotto

	€
Pappa al pomodoro (1, 9) <i>Tuscan tomato and bread soup</i>	9
La nostra ribollita Toscana (7, 9) <i>Our Tuscan ribollita (traditional Tuscan soup)</i>	10
Pappardelle al sugo di cinghiale* (1, 3, 9, 12) <i>Pappardelle with boar ragù</i>	16
Gnudi alle erbe aromatiche e lardo di conca (1, 3, 7, 9) <i>Ricotta cheese and spinach Gnudi (gnocchi-like dumplings typical of tuscany) with aromatic herbs and "conca"-aged lard</i>	15
Spaghetti alla Carrettiera (1, 3, 7) <i>Spaghetti alla Carrettiera (oil, raw garlic, pepper, tomato and grated pecorino)</i>	14
Risotto ILIA (1, 3, 7, 12) <i>Risotto al valdobbiadine con cuore di fondo bruno</i> <i>Valdobbiadine prosecco risotto with a brown sauce</i>	15
Riso Carnaroli alla milanese (7, 9) <i>Saffron risotto (typical dish of Milan)</i>	16
Gnocchi o Ravioli del giorno (1, 3, 7) <i>Gnochi or ravioli of the day</i>	14
Primo del giorno di pesce (1, 2, 4, 12, 13, 14) <i>First fish course of the day</i>	18
Pici Toscani mantecati nella forma di parmigiano 24 mesi (1, 7) <i>Tuscan pici creamed in a 24-month aged Parmesan wheel</i>	15

(aggiunta di tartufo nero fresco su richiesta prezzo a seconda del mercato / Addition of fresh black truffle on request, price depending on the market)



Secondi piatti

Main courses

Dalla griglia | Our grill selection

	€
Galletto intero ⁽¹²⁾ marinato alla birra ed erbe aromatiche con patate al forno <i>Whole cockerel cooked under a brick, marinated with beer and herbs, served with roast potatoes</i>	20
Costine di agnello* con verdure di stagione <i>Lamb ribs with seasonal vegetables</i>	25
Costata di maialino nero Toscano affumicato con radicchio grigliato <i>Smoked Tuscan black pork rib with radicchio</i>	23
Bis di Salmelle, purè di patate e fagioli all'uccelletto ^(7, 9, 12) <i>Two sausages, mashed potatoes and beans with tomato, herbs, garlic and spicy</i>	16
Tagliata di Fassona piemontese presidio "Slow Food" <i>Sliced Fassona beef steak (Slow Food certified)</i>	26
Filetto di Angus / Angus Fillet	30
Costata bavarese / Bavarian ribeye steak (circa / approx. 600 gr)	30
Costata di Frisona / Frisona ribeye steak (circa / approx. 600 gr)	35
La Fiorentina bavarese con i suoi contorni (circa / approx. 1 Kg) <i>Bavarian T-bone steak served with side dishes</i>	80
La Fiorentina di Frisona con i suoi contorni (circa / approx. 1 Kg) <i>Frisona T-bone steak served with side dishes</i>	90

Guancia brasata al Chianti con polenta taragna ^(1, 9, 12) <i>Braised beef cheek in Chianti with polenta</i>	23
Stinco Glassato al vino bianco con patate al forno ^(1, 9, 12) <i>Pork shank in white wine with potatoes</i>	20
Spezzatino di cinghiale con purè di patate ^(1, 9, 12) <i>Wild boar stew with mashed potatoes</i>	23
Burger di manzo con guancia croccante, crema di pecorino, cipolla caramellata, pomodoro e insalata con chips ^(1, 7, 8, 11, 12) <i>Beef burger with crispy beef cheek, pecorino cheese cream, caramelized onions, fresh tomatoes, iceberg lettuce, and potato chips</i>	20
Ossobuco di vitello in gremolada con riso Carnaroli alla milanese ^(1, 7, 9) <i>Braised veal shank with saffron risotto (typical dish of Milan).</i>	27
Cotoletta di vitello alla milanese con patate al forno ^(1, 3, 5, 7, 8) <i>Veal cutlet "Milanese style" served with roasted potatoes</i>	23
Secondo di mare del giorno ^(1, 2, 4, 12, 13, 14) <i>Second seafood dish of the day</i>	25



I nostri purè

Our purees

	€
Purè di patate / <i>Mashed potatoes</i> (1, 7)	7
Purè di patate e croccante di crudo toscano DOP (1, 7, 8, 9, 10) <i>Mashed potatoes with crunchy raw ham</i>	8
Purè di patate allo zafferano / <i>Mashed potatoes whit saffron</i> (1, 3, 5, 7, 8, 9)	8
(aggiunta di tartufo nero fresco su richiesta prezzo a seconda del mercato / <i>Addition of fresh black truffle on request, price depending on the market</i>)	

Contorni

Side dishes

Chips di patate / <i>Crispy Homemade Thin French Fries</i> (1, 4, 5)	6
Fagioli all'uccelletto / <i>Typical Tuscan recipe with beans, tomatoes, herbs, garlic and spices</i> (9, 12)	7
Patate al forno / <i>Roast potatoes</i>	7
Contorno di stagione / <i>Seasonal side dish</i>	6/8
Caponatina Toscana (9) <i>Typical Tuscan recipe with stew of aubergine, peppers, onion, apple and tomato</i>	8
Verdure al forno, radicchio, zucchine e melanzane <i>Baked vegetables, red chicory, zucchini and eggplant</i>	7
Insalata di stagione / <i>Seasonal salad</i>	7

Dolci fatti in casa

Dessert

Crema di zabaione al Vin Santo / <i>Zabaione cream with Vin Santo</i> (1, 3, 7, 8, 12)	8
Crema Caramel (3, 7)	8
Cheesecake al cioccolato o frutti di bosco / <i>Chocolate or berry cheesecake</i> (1, 3, 7, 8)	8
Dolce della casa / <i>Homemade cake</i> (1, 3, 7, 8)	8
Cantucci e Vin Santo (1, 3, 6, 7, 8, 12) <i>"Cantucci" (typical Tuscan cookies) and "Vin Santo" (a traditional Tuscan dessert wine)</i>	10
Tiramisù (1, 3, 7)	8
Frutta di stagione <i>Seasonal fruit</i>	variabile a seconda della disponibilità price varies according to availability 6
Sorbetto al mango, limone o mandarino o gelato alla crema <i>Sorbet at your choice: mango, lemon or mandarin or ice cream</i>	6
Aggiunta di liquori – <i>Additional liquors</i>	+ 2



Bevande

Drinks

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