



da Ilia

dal 1946



Dal cuore della Toscana al centro di Milano: Una tradizione di famiglia dal 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.

From the heart of Tuscany to the heart of Milan A family tradition since 1946

Since 1946, “Da Ilia” has been a symbol of authentic Tuscan tradition in the heart of Milan. Founded by Mrs. Ilia and later carried forward with passion by her daughter Giusy, the restaurant has preserved the spirit and flavors of Tuscan home cooking, becoming a true corner of Tuscany within Milan’s vibrant city life.

Today, the new generation continues this tradition with dedication and passion, enriching the menu with subtle Milanese influences and strengthening the bond between these two culinary cultures.



Ilia consiglia

Recommended by Ilia



Antipasti

Starters

	€
Battuta di Chianina al coltello, olio EVO e sale Maldon, con midollo alla brace	20
<i>Hand-chopped Chianina beef tartare with extra virgin olive oil, Maldon salt and grilled bone marrow</i>	
Roast beef con salsa tonnata (1, 4, 7)	16
<i>Roast Beef with Traditional Italian Tuna Sauce</i>	
Baccalà* mantecato con crostini di polenta (4, 6, 7)	13
<i>Whipped salt cod with crispy polenta croutons</i>	
Mondeghili di vitello alla milanese (1, 3, 5, 7, 8, 9)	12
<i>"Mondeghili" - traditional Milanese veal meatballs</i>	
Polenta taragna zola / funghi porcini trifolati (1, 3, 7)	10-12
<i>Polenta Taragna with Gorgonzola cheese / sautéed porcini mushrooms</i>	
Polpettine toscane al sugo con crostone (1, 3, 7)	10
<i>Tuscan meatballs in tomato sauce with toasted country bread</i>	
Panzanella toscana (1, 8, 11)	10
<i>Traditional Tuscan bread and vegetable salad</i>	

DALLA TOSCANA... I TAGLIERI DOP

Cold cuts and cheeses from Tuscany

Il Tagliere di salumi misti toscani (1, 7, 8, 12)	20
<i>Selection of Tuscan cured meats</i>	
Prosciutto crudo toscano 24 mesi, tagliato a coltello (12)	15
<i>24-month aged Tuscan cured ham, hand-sliced</i>	
Misto di crostini alla brace (1, 4, 7, 9, 12)	15
<i>con paté di fegatini, pomodorini, salsiccia di Bra, burro e acciughe</i>	
<i>Grilled Crostini Selection with Chicken Liver Pâté, Cherry Tomatoes, Bra PDO Sausage, Butter and Anchovies</i>	
Coccoli, stracchino al rosmarino e crudo toscano stagionato (1, 7, 8, 12)	13
<i>Coccoli with rosemary-flavoured Stracchino cheese and aged Tuscan cured ham</i>	
Aggiunta di Coccoli - Add 4 Coccoli	4 pz. + 3



Pasta fresca fatta in casa e risotti

Homemade fresh pasta and risotto

	€
Tagliatelle con fiori di zucca e gamberi* (1, 2, 3, 12) <i>Tagliatelle with zucchini blossoms and shrimp</i>	17
Pappardelle al ragù di cinghiale (1, 3, 9, 12) <i>Pappardelle wild boar ragù</i>	16
Gnocchi di patate con pomodorini, burrata di bufala e basilico (1, 3, 7) <i>Potato gnocchi with cherry tomatoes, buffalo burrata and basil</i>	15
Gnudi toscani aromatizzati al burro e erbe di Provenza (1, 3, 7, 9) <i>Tuscan gnudi with butter and Herbs de Provence</i>	14
Risotto Ilia (1, 3, 7, 12) Riso Carnaroli con cuore di fondo bruno <i>Ilia's Carnaroli risotto with a rich brown veal jus centre</i>	14
Pappa al pomodoro (1, 9) <i>Traditional Tuscan tomato and bread soup</i>	10



Piatti della tradizione Meneghina

Typical Milanese dishes

Ossobuco di vitello in gremolada con riso Carnaroli alla milanese (1, 7, 9) <i>Veal ossobuco with gremolada and Milanese-style Carnaroli rice</i>	29
Cotoletta di vitello alla milanese (1, 3, 5, 7, 8) con rucola e pomodorini <i>Milanese veal cutlet "elephant ear" style with rocket and cherry tomatoes</i>	25
Riso al salto alla milanese con salsa dell'ossobuco (1, 7, 9) <i>Crispy Milanese saffron rice with ossobuco sauce</i>	17
Riso Carnaroli alla milanese (7, 9) <i>Carnaroli rice Milanese-style with saffron</i>	17



Secondi piatti

Main courses

Dalla griglia | Our grill selection

	€
La “Bistecca” Fiorentina Frisona con i suoi contorni <i>Frisian Florentine-style T-bone steak with side dishes</i>	(circa / approx 1 kg) 80
Costata frisona <i>Frisian ribeye steak</i>	(circa / approx 600 g) 35
Filetto di Angus <i>Angus beef fillet</i>	32
Tagliata di Fassona piemontese Presidio Slow Food <i>Sliced Fassona Piedmontese beef – Slow Food Presidium</i>	25
Costine di agnello* con cime di rapa <i>Lamb chops with turnip greens</i>	23
Braciola di coppa di maiale marinata con radicchio grigliato <i>Marinated Tuscan black pork chop served with grilled radicchio</i>	20
Galletto* intero (12) marinato alla birra ed erbe aromatiche con patate al forno <i>Whole chicken marinated in beer and herbs with roasted potatoes</i>	21

La “Ciavat” estiva (1, 7, 12) Tartare di manzo, ciabattina di pane, crema di pecorino toscano, cipolle caramellate, peperoni in agrodolce, crudo toscano croccante e pomodorini confit <i>Summer “Ciavat”: beef tartare, ciabatta bread, Tuscan pecorino cream, caramelized onions, sweet-and-sour peppers, crispy Tuscan ham and confit cherry tomatoes</i>	24
Stinco glassato al vino bianco con cime di rapa (1, 9, 12) <i>Slow-roasted white wine glazed pork shank served with turnip greens</i>	22

Secondo di mare* (1, 2, 4, 12, 13, 14) <i>Seafood main course</i>	18/25
---	--------------



I nostri purè

Our mashed potatoes

	€
Purè di patate allo zafferano / <i>Mashed potatoes with saffron</i> (3, 5, 7, 8, 9, 12)	9
Purè di patate e croccante di crudo toscano DOP (7, 8, 9, 10, 12) <i>Mashed potatoes with crispy Tuscan DOP prosciutto</i>	9
Purè di patate / <i>Mashed potatoes</i> (7, 12)	7
(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

Caponata toscana “antica” in agrodolce (9) <i>Traditional Tuscan sweet-and-sour caponata with stew of aubergine, peppers, onion, apple and tomato</i>	8
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
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
Le richiestissime chips di Ilia / <i>Ilia’s famous homemade chips</i> (1)	6

I nostri dolci fatti in casa

Our homemade desserts

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
Sua maestà il panettone servito con crema di zabaione o mascarpone (1, 3, 7, 12) <i>Traditional Panettone served with zabaglione or mascarpone cream</i>	9
Tiramisù (1, 3, 7)	9
Crema di zabaione al Vin Santo liscio / <i>Vin Santo zabaglione</i> (1, 3, 7, 8, 12)	8/9
con caffè e savoiardi / <i>Vin Santo zabaglione, served plain or with coffee and ladyfingers</i> (1, 3, 7, 8, 12)	9
Cheesecake al cioccolato o ai frutti di bosco / <i>Chocolate or mixed berries cheesecake</i> (1, 3, 7, 8)	8
Crème caramel (3, 7)	8
Sorbetto al mango, limone o mandarino, oppure gelato alla crema (3, 7) <i>Mango, lemon or mandarin sorbet, or vanilla ice cream</i>	7
Servizio torta / <i>Cake service</i>	a persona / per person 3
Aggiunta di liquori – <i>Additional liquors</i>	+ 2



Bevande

Drinks

		€
Acqua Naturale / <i>Natural Water</i>	0,75 l	4,50
Acqua Frizzante / <i>Sparkling Water</i>	0,75 l	4,50
Bibite / <i>Soft drinks</i>		4,50

BIRRA / BEER

Chiara / <i>Blonde Beer</i>	6
Rossa / <i>Red Beer</i>	7
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 establishment according to Annex II of EU Regulation 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 o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	1 Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei	2 Crustaceans and products thereof
3 Uova e prodotti a base di uova	3 Eggs and products thereof
4 Pesce e prodotti a base di pesce	4 Fish and products thereof
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi	5 Peanuts and products thereof
6 Soia e prodotti a base di soia	6 Soybeans and products thereof
7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	7 Milk and dairy products (including lactose)
8 Frutta a guscio e i loro prodotti derivati (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù / anacardi, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)	8 Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) and products thereof
9 Sedano e prodotti a base di sedano	9 Celery and products thereof
10 Senape e prodotti a base di senape	10 Mustard and products thereof
11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11 Sesame seeds and products thereof
12 Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l	12 Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l
13 Lupini e prodotti a base di lupini	13 Lupin and products thereof
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi	14 Molluscs and products thereof

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 service staff of the need to consume food free of certain allergenic substances.