

REMBRANDT

Ristorante

Si avvisa la Gentile Clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

We inform our Customers that food and beverages prepared in our restaurant, may contain ingredients considered allergens.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2011

List of allergenic ingredients used and present Annex II of the EU Reg.no. 1169/2011 "Substances or products causing allergies or intolerances"

1 – Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati.
Cereals containing gluten, i.e. Wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, and their derivative products.

2 – Crostacei e prodotti a base di crostacei.
Shellfish and products based on shellfish.

3 – Uova e prodotti a base di uova.
Eggs and eggs-based products.

4 – Pesce e prodotti a base di pesce.
Fish and products based on fish ingredients.

5 – Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and peanut-based products.

6 – Soia e prodotti a base di soia
Soy and soy-based products

7 – Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and dairy products (lactose included)

8 – Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti.
Fruits in shell, i.e. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their base-products.

9 – Sedano e prodotti a base di sedano.
Celery and products based on celery.

10 – Senape e prodotti a base di senape.
Mustard and mustard-based products.

11 – Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
Sesame seeds and sesame seeds-based products.

12 – Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg.

13 – Lupini e prodotti a base di lupini.
Lupine shellfish and lupine-based products.

14 – Molluschi e prodotti a base di molluschi.
Seafood and products based on molluscs

REMBRANDT

Ristorante

Fondato nel 1967 con il nome di Pappagone il ristorante propone cucina regionale Toscana con pizzeria, una formula vincente in diverse zone della Milano di quegli anni.

La sincera genuinità della cucina e del servizio ne fanno un punto di riferimento della zona

S. Siro, grazie anche allo spazio della sala all'aperto che ancora oggi dona al ristorante un'atmosfera speciale.

Dopo alcuni anni difficili nel 1996, il ristorante si evolve e diventa "Rembrandt".

Fedele alla sua tradizione mantiene le influenze delle origini e sotto la guida attenta ed esperta dei nuovi gestori oggi il Rembrandt si ripropone di offrire piatti fedeli alle nostre specialità che seguano la stagionalità dei prodotti e che hanno contribuito al piacere dei nostri clienti nel corso degli anni.

Il menù accompagnato dalle proposte del giorno, sono un'occasione per interpretare e sorprendere le esigenze dei nostri clienti e soddisfare i gusti del momento.

Founded in 1967 with the name "Pappagone", the restaurant offers regional Tuscan cuisine with pizzeria, a winning formula in different areas of Milan in those years.

The genuine authenticity of the kitchen and the service makes the location a spot in the area S. Siro, thanks also to the space of the outdoor room that still today gives the restaurant a special atmosphere.

After a few difficult years in 1996, the restaurant evolves and becomes "Rembrandt".

Under the careful and expert guidance of the new managers, Rembrandt is faithful to its tradition and origins and offer specialties that follow the seasonality of the products and that have contributed to the enjoyment of our customers over the years.

The menu accompanied by daily specials are an opportunity to interpret and surprise the needs of our customers and satisfy the tastes of the moment.

ANTIPASTI

Appetizers

| | |
|--|---------|
| MOZZARELLA DI BUFALA (7*) Buffalo mozzarella | € 13,00 |
| BURRATA DI ANDRIA CON POMODORI SECCHI E SALSA DI ACCIUGHE (7,4*) Burrata cheese, sundried tomatoes and anchovies sauce | € 13,00 |
| PROSCIUTTO DI S.DANIELE & STRACCIATELLA (7,12*) S.Daniele ham served with fresh stracciatella cheese | € 14,00 |
| PROSCIUTTO TOSCANO AL COLTELLO (12*) Typical Tuscan ham sliced by hand | € 12,50 |
| PATÈ DI FOIE GRAS, PANE TOSTATO E BURRO (7,12*) Foie gras pate served with toasted bread and butter | € 14,00 |
| SEPPIE ALLA CATALANA CON POMODORI SARDI (1,4,9*) Cuttlefish salad with Sardinian tomato, celery, red onion and basil | € 13,50 |
| INSALATA DI GAMBERI, POMODORI SARDI E RUCOLA (2*) Prawn salad with Sardinian tomato and rocket salad | € 13,50 |
| ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO (4*) Cantabrian sea anchovies | € 14,00 |

PRIMI PIATTI

First courses

| | |
|---|---------|
| GNOCCHI VERDI ALLO ZOLA (1,3,7*) Homemade potato gnocchi with gorgonzola cheese sauce | € 12,00 |
| SPAGHETTI DI PASTA FRESCA AI FRUTTI DI MARE SGUSCIATI (1,2,3,4,14*) Fresh spaghetti, out of shell seafood and touch of tomato sauce | € 14,00 |
| MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA CON POMODORO E STRACCIATELLA (1,7*) Fresh maccheroni pasta with tomato and stracciatella cheese | € 13,50 |
| PACCHERI MELANZANE, POMODORO E RICOTTA SALATA (1,7*) Paccheri with eggplant tomato sauce and aged ricotta cheese | € 13,00 |
| SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA (1,3,7*) Fresh spaghetti with Parma ham, sage and grana padano slices | € 13,00 |
| TAGLIATELLE ALLA MAREMMANA (1,9,12*) Tagliatelle with Tuscany style meat sauce | € 13,50 |
| RISOTTO GIALLO ALLA MILANESE (1,7*) Milanese style risotto with saffron | € 13,00 |

SECONDI PIATTI

Main Courses

| | |
|--|--------------------|
| TARTARE DI MANZO DELLO CHEF (3,7,10*) Chef's style steak tartare | € 21,00 |
| LA COSTATONA TOSCANA "SU PIETRA" (1,7*) (min. x 2) Grilled bone in rib-eye steak served with spinach and potatoes | € 30,00 cad./ each |
| FILETTO DI MANZO REMBRANDT CON CONTORNI (1,7,12*) (min. x 2) Pan seared beef tenderloin served with chef's side dishes | € 29,00 cad./ each |
| RIB EYE DI SCOTTONA BAVARESE ALLA GRIGLIA CON PATATE (7*) Grilled beef rib-eye served with potatoes | € 28,00 |
| "PADELLATA" DI CONROFILETTO ALLE ERBE (1,7*) (min. x 2) Beef sirloin flavored with fresh herb, served with side dishes | € 27,00 cad /each |
| HAMBURGER DI CHIANINA ALLA GRIGLIA CON PATATE (1,7*) Chianina beef burger served with potatoes | € 23,00 |
| TAGLIATA DI MANZO CON VERDURE DI STAGIONE (1,7*) Beef tagliata with seasonal vegetables | € 23,00 |
| BRANZINO STECCATO AL ROSMARINO ALLA GRIGLIA (4*) Grilled sea bass with rosemary | € 26,00 |
| FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA CON SPINACI SALTATI (4*) Grilled tuna steak served with sauteed spinach | € 24,00 |
| TARTARE DI TONNO (4,10*) Tuna tartare with Chef's special dressing | € 22,00 |

CONTORNI

Side Dish

PATATE / Potatoes € 4,00 - INSALATA MISTA / Seasonal salad € 5,00 – SPINACI/Spinach €. 6,00
CIPOLLA ROSSA AGRODOLCE/Sweet & sour red onion €. 5,00

(*) Per informazioni su sostanze allergene consultare la tabella nel menu. For allergenes information please check the table in the menu.