

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, 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 seguono 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 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 contributes to the enjoyment of our customers over the years.

The menu a la carte accompanied by daily specials are an opportunity to surprise our customers and to please their taste.

ANTIPASTI

Appetizers

BURRATA DI ANDRIA CON POMODORI SECCHI E ACCIUGHE (7,4*) Burrata cheese, sundried tomatoes and anchovies	€ 12,00
FIOCCHETTO CON GIARDINIERA Special part of Parma ham served with homemade preserved vegetables	€ 15,00
PROSCIUTTO DI MONTAGNA AFFUMICATO & STRACCIATELLA (7*) Smoked ham served with fresh stracciatella cheese	€ 14,00
PROSCIUTTO TOSCANO AL COLTELLO Typical Tuscany ham	€ 12,00
CARCIOFI E GRANA PADANO (7*) Raw artichokes salad with Grana Padano cheese, extra vergin olive oil and lemon	€ 13,00
MOCETTA DELLA VAL D'OSSOLA CON CARCIOFI MARINATI (10*) Special beef breasola with marinated artichokes	€ 14,00
MOSCARDINI IN GUAZZETTO CON POLENTA (14*) Stewed baby octopus, light tomato sauce and polenta	€ 12,00
GAMBERI CON CARCIOFI CRUDI E RUCOLA (2*) Prawn salad with raw artichokes and rocket salad	€ 14,00
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO CON PANE TOSTATO E BURRO (4*) Cantabrian sea anchovies served with toasted bread and butter	€ 14,00
PUNTARELLE CON ACCIUGHE (4*) Chicory sprouts salad with anchovies	€ 12,50

PRIMI PIATTI

First courses

GNOCCHI VERDI ALLO ZOLA (1,3,7*) Homemade potato gnocchi with gorgonzola cheese sauce	€ 12,50
TAGLIATELLE ALLA MAREMMANA (1,3,9,12*) Tagliatelle with Tuscany style meat sauce	€ 13,50
PACCHERI CON 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
MACCHERONCINI FRESCHI ALLA CARBONARA (1,3,7*) Fresh maccheroni pasta Carbonara style, pork, eggs and cheese	€ 12,50
SPAGHETTI DI PASTA FRESCA AI FRUTTI DI MARE SGUSCIATI (1,2,3,4,12,14*) Fresh spaghetti, out of shell seafood and touch of tomato sauce	€ 14,00
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI (7,12*) Risotto with porcini mushroom	€ 13,00

IVA & Servizio compresi nel prezzo. ACQUA € 2,50 - CAFFE' € 2,50 - COPERTO € 3,50
Tutti i prodotti di mare sono congelati o abbattuti secondo le normative Europee Haccp.
Seafood products have been frozen according to European Haccp regulations

Celiachia: il Ristorante non da garanzie da eventuali contaminazioni durante la preparazione.
Celiac Disease: the restaurant does not guarantee that food are free from any contamination during preparation.

SECONDI PIATTI

Main Courses

TRIPPA ALLA TOSCANA (12*) Tuscany style veal tripe	€ 19,00
TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE (3,10*) Piedmont beef tartare	€ 22,00
LA COSTATONA REMBRANDT (min. x 2) Grilled bone in rib-eye steak served with spinach and potatoes	€ 30,00 cad./ each
FILETTO DI MANZO DANISH CROWN CON CONTORNI (min. x 2) Pan seared beef tenderloin served with chef's side dishes	€ 29,00 cad./ each
RIB EYE DI BAVARESE ALLA GRIGLIA CON PATATE Grilled beef rib-eye served with potatoes	€ 28,00
"PADELLATA" DI CONTROFILETTO BAVARESE ALLE ERBE (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*) Chianina beef burger served with potatoes	€ 23,00
TAGLIATA DI MANZO BAVARESE CON CARCIOFI TRIFOLATI Beef tagliata with artichokes sauteed	€ 25,00
BRANZINO STECCATO AL ROSMARINO ALLA GRIGLIA (4*) Grilled sea bass with rosemary	€ 26,00
FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO CON SPINACI SALTATI (4,11*) Sesame seeds crusted 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 CHIPS / Potatoes € 4,00 - CARCIOFI SALTATI / Sauteed artichokes € 7,00 – SPINACI/Spinach €. 6,00
CIPOLLA ROSSA AGRODOLCE/Sweet & sour red onion €. 5,00 – INSALATA MISTA / Seasonal salad € 5,00

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