

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 seafood

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

GAMBERI CON RUCOLA E POMODORI SARDI (2*) Steamed prawns with rocket salad and Sardinian tomato	€ 13,00
TARTARE DI SALMONE MARINATO CON AVOCADO E CETRIOLO (4*) Marinated salmon tartar with avocado and cucumber	€ 11,00
BURRATA DI ANDRIA CON POMODORI SECCHI E SALSA DI ACCIUGHE (7,4*) Burrata cheese, sundried tomatoes and anchovies sauce	€ 11,00
MOCETTA DELLA VAL D'OSSOLA, SPINACI BABY E CAPRINO (7,10*) Special beef Bresaola with baby spinach, fresh goat cheese and mustard dressing	€ 12,00
PROSCIUTTO TOSCANO AL COLTELLO Typical Tuscany ham	€ 11,00
FIOCCHETTO DI PARMA CON STRACCIATELLA (7*) Special part of Parma ham served with Straciatella cheese	€ 12,00

PRIMI PIATTI

First courses

SPAGHETTI CON BOTTARGA (1,4*) Spaghetti with Bottarga, olive oil, garlic and parsley	€ 14,00
GNOCCHI VERDI CON PESTO E FAGIOLINI (1,3,7,8*) Homemade potato gnocchi with pesto sauce and green beans	€ 12,00
TAGLIATELLE ALLA MAREMMANA (1,3,9,12*) Fresh tagliatelle pasta with Tuscany style meat sauce	€ 10,00
PACCHERI CON POMODORO E STRACCIATELLA (1,7*) Paccheri pasta with tomato sauce and Straciatella cheese	€ 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	€ 13,00
CHITARRA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA (1,3,7*) Fresh spaghetti with Parma ham, sage and grana padano slices	€ 12,00

SECONDI PIATTI

Main Courses

BRANZINO STECCATO AL ROSMARINO ALLA GRIGLIA (4*) Grilled sea bass with rosemary	€ 24,00
FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO CON SPINACI SALTATI (4,11*) Sesame seeds crusted tuna steak served with sauteed spinach	€ 22,00
TARTARE DI TONNO (4,10*) Tuna tartare with Chef's special dressing	€ 21,00
TAGLIATA DI MANZO PRIMAVERA Beef tagliata with rocket salad and cherry tomato	€ 22,00
TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE (3,10*) Piedmont beef tartare	€ 20,00
VITELLO TONNATO (3,4,7,10*) Sliced veal with tuna sauce	€ 19,00
RIB EYE DI BAVARESE ALLA GRIGLIA CON PATATE Grilled beef rib-eye served with potatoes	€ 25,00
COSTOLETTE DI AGNELLO NOSTRANO ALLA MILANESE CON CONTORNO (1*) Lamb chops Milanese style served with side dishes	€ 24,00

PIATTI UNICI DEL PRANZO

serviti con risotto allo zafferano

LUNCH COMBO

served with saffron risotto

LA COSTATONA REMBRANDT (min. x 2)

Grilled bone in rib-eye steak served with spinach and potatoes

€ 26,00 cad./ each

FILETTO DI MANZO DANISH CROWN CON CONTORNI (min. x 2)

Pan seared beef tenderloin served with chef's side dishes

€ 25,00 cad./ each

"PADELLATA" DI CONTROFILETTO BAVARESE ALLE ERBE (min. x 2)

Beef sirloin flavored with fresh herb, served with side dishes

€ 25,00 cad /each

HAMBURGER DI CHIANINA ALLA GRIGLIA CON PATATE (1*)

Chianina beef burger served with potatoes

€ 21,00

BRANZINO STECCATO AL ROSMARINO ALLA GRIGLIA (4*)

Grilled sea bass with rosemary

€ 24,00

FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO CON SPINACI SALTATI (4,11*)

Sesame seeds crusted tuna steak served with sauteed spinach

€ 24,00

CONTORNI

Side Dish

PATATE CHIPS/ Potatoes € 4,00 – SPINACI/Spinach € 5,00

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.

IVA, Servizio e coperto compresi nel prezzi. ACQUA € 3,00 - CAFFE' € 2,50

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.