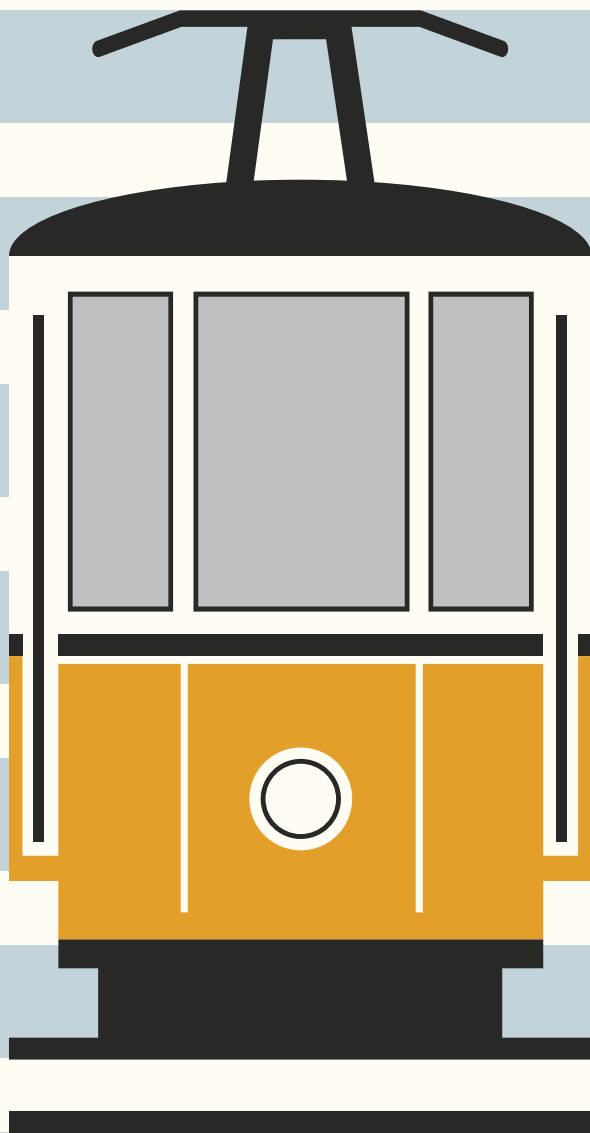


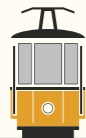
MENU - BISTRÒ

by Ibis Milano Centro



01

LINEA UNO
bistrò & bar



LineaUno bistrò & bar prende ispirazione dalla linea del Tram 1 che passa di fianco all'hotel Ibis Milano Centro.

The Tram Line 1, passing by the hotel, is the inspiring source of the LineaUno Ibis Milano Centro bistrò & bar concept.

ANTIPASTI

STARTERS WITH ITALIAN CHARACTER

VELLUTATA D'AUTUNNO **VEGETARIAN** 1, 8, 7

Crema di zucca con pane tostato, timo, mandorle e formaggio fuso

Pumpkin cream soup served with toasted bread, thyme, almonds, and melted cheese

€ 14

PARMA & CANTABRICO 7, 4

Prosciutto di Parma, burrata e alici del Cantabrico

Parma ham paired with creamy burrata cheese and Cantabrian anchovies

€ 18

ALL € 16

MOSCARDINI NEL FUOCO 13, 12

Moscardini* in salsa pil pil

Baby octopus* cooked in a spicy pil pil sauce

€ 16

ZUPPA ALLA CONTADINA **VEGAN** 12

Zuppa di lenticchie con cipolla bianca croccante

Lentil soup topped with crispy white onions

€ 15

POLPO & PATATE 13

Tentacoli di polpo* arrostito con patate e paprika dolce

Roasted octopus* tentacles

served with potatoes and sweet paprik

€ 18

LA VERA PARMIGIANA **VEGETARIAN** 7, 1, 3

Parmigiana di melanzane con salsa al basilico

Eggplant parmigiana with basil sauce

€ 16

* Questi piatti sono preparati con prodotti congelati.
These dishes are prepared with frozen products.

Supplemento servizio 2,00 € a persona. Prezzi IVA inclusa
Service charged 2,00 € each person. Price inclusive of VAT

PRIMI PIATTI

TRADITIONAL FIRST COURSES, PASTA & RICE

IL BOSCO IN TAVOLA **VEGETARIAN** 7

Risotto ai funghi*
con spuma di Grana Padano

Mushroom* risotto topped
with Grana Padano cheese foam

€ 16

TRE POMODORI AL MARE 4, 1, 3, 7

Raviolo di baccalà* ai tre pomodori, profumo di agrumi

Cod ravioli* with three types of tomatoes and a hint of citrus

€ 17

COLORI D'AUTUNNO **VEGETARIAN** 7, 8, 1

Gnocchi* verdi di patate con zucca,
gorgonzola e castagne croccanti

Green potato gnocchi* with pumpkin,
gorgonzola cheese and crunchy chestnuts

€ 15

IL MARE DI GENOVA 1, 8, 7, 2

Paccheri di Gragnano al pesto genovese
con zucchine e gamberi*

Gragnano paccheri pasta with Genovese pesto,
zucchini and prawns*

€ 16

SUA MAESTÀ, "A CARBONARA" 1, 7, 3

Spaghetti alla carbonara

Classic spaghetti carbonara
with eggs, cheese, and guanciale

€ 16

ALL € 14

TRADIZIONE EMILIANA 1, 7, 9

Tagliatelle fresche al ragù bolognese

Tagliatelle pasta served with traditional Bolognese ragù

€ 16

ALL € 14

DUE COLORI **VEGETARIAN** 1, 8, 7

Spaghetti al coulis di pomodoro con crema di pistacchio

Spaghetti with tomato coulis and pistachio cream

€ 15



La tessera ALL permette di ottenere sconti esclusivi negli hotel Accor, compresi i prezzi riservati su questo menu. La sottoscrizione è facile e veloce, basta scansionare il QR code e inserire i propri dati. Al momento del pagamento mostra la tua tessera per ottenere gli sconti. The ALL membership card allows you to get exclusive discounts at Accor hotels, including reserved prices on this menu. The subscription is easy and fast, just scan the QR code and enter your details. Show your card at the time of payment to receive the discounts.

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES FROM LAND AND SEA

BRASAMI ANCORA! 7, 12, 9

Guancia di manzo brasata lentamente
con polenta morbida

Slow-braised beef cheek
served with soft polenta

€ 28

SALMONE & ZUCCHINE 4

Filetto di salmone fresco

con zucchine in doppia consistenza

Fresh salmon fillet
with two-textures zucchini

€ 27

ALL € 25

BACCALÀ* ALLA LIVORNESE 4, 9

Salted cod* cooked in Livorno style
with tomatoes and herbs

€ 26

IL CONTROFILETTO 12

Controfiletto di manzo alla griglia con zucchine grigliate

Grilled sirloin steak with grilled zucchini

€ 29

LA MILANESE 1, 3

Costoletta di vitello alla milanese con insalata fresca

Milanese-style veal cutlet with fresh salad

€ 28

ALL € 26

CAESAR SALAD 1, 7, 4, 3

Caesar salad con pollo grigliato

Caesar salad topped with grilled chicken

€ 17

BURGER GOURMET 1, 7, 3, 11

Burger gourmet con pane* artigianale e patate* rustiche
Gourmet burger with artisanal bread* and rustic potatoes*

180 g beef burger, lettuce, tomato, cheddar cheese, pickles,
caramelized onions, milk bun*

€ 18

PIZZE

OUR TAKE ON ITALIAN-STYLE PIZZA,
REIMAGINED WITH FRESH AND BOLD FLAVORS

PIZZA IBIS MILANO CENTRO

VEGETARIAN 1, 7

Pomodoro, origano, mozzarella di bufala e basilico

Classic pizza with tomato, oregano, buffalo mozzarella and basil

€ 14

SELEZIONE DI BIRRE

BOTTLED AND DRAFT BEERS FROM ITALY AND BEYOND

SPINA	0,2 lt	0,4 lt
PERONI	€ 5	€ 7

BOTTIGLIA		
NASTRO AZZURRO 33cl		€ 5.5
ICHNUSA 33cl		€ 5.5
LEFFE ROUGE (DOPPIO MALTO) 33cl		€ 6.5

BOLLICINE		
SPARKLING WINES		
	12.5 cl	75 cl

MARCHESE ANTINORI CUVÉE ROYALE		€ 32
Franciacorta Docg - Tenuta Montenisa		€ 29

PROSECCO DOC EXTRADRY	€ 7	€ 26
Terredirai		

VINI BIANCHI		
WHITE WINES		
	12.5 cl	37.5 cl
		75 cl

PINOT BIANCO	€ 6	€ 20
Pinot Grigio Venezia Doc - Terredirai		€ 18

VILLA ANTINORI	€ 15	€ 22
Toscana Igt - Antinori		

CHARDONNAY	€ 15	€ 22
Chardonnay Puglia Igt - Tormaresca		

VINO ROSATO		
ROSÉ WINE		
	12.5 cl	75 cl

NEPRICA ROSATO	€ 6	€ 20
Salento Igt - Tormaresca		

VINI ROSSI		
RED WINES		
	12.5 cl	37.5 cl
		75 cl

CABERNET SAUVIGNON	€ 6	€ 20
Tre Venezie Doc - Terredirai		€ 18

LE MAESTRELLE		€ 23
Toscana Igt - Santa Cristina		

PEPPOLI	€ 18	€ 25
Chianti Classico Docg - Antinori		

NEPRICA NEGROAMARO		€ 22
Negroamaro Puglia Igt - Tormaresca		

BEVANDE COLD DRINKS

ACQUA MINERALE (naturale frizzante)	75cl	€ 3.5
Mineral water (natural sparkling)		

SOFT DRINKS 33cl		€ 4.5
Coca Cola Coca Cola 0 Sprite Fanta		

DOLCI

SWEET ENDINGS

COCCOMISÙ

VEGETARIAN 1, 7, 3

Tiramisù al cocco
Coconut tiramisu dessert

€ 9

FONDATE E FRAGOLE

VEGETARIAN 1, 7, 3

Flan al cioccolato caldo
con cuore fondente e coulis di fragole
Warm chocolate flan with a molten center
and strawberry coulis

€ 9

 € 7

FRUTTA & FRESCHEZZA

VEGAN

Insalata di frutta fresca
Fresh fruit salad

€ 8

CREMA SAINT-GERMAIN

VEGETARIAN 7, 12, 3

Crema gratinata al liquore Saint-Germain
Gratinated cream flavored with Saint-Germain liqueur

€ 9

CHEESECAKE AGLI AGRUMI

VEGETARIAN 1, 7, 3

Citrus-flavored cheesecake

€ 9

COCKTAIL SIGNATURE

CRAFTED WITH CARE,
IDEAL FOR APERITIVO OR AFTER DINNER

LEMON SPRITZ

Limoncello, prosecco, soda, fresh lemon slice

€ 9

IBIS GIN SMASH

Gin, red currant liqueur, pomegranate juice,
cinnamon syrup, lime juice

€ 8

MOJITO

White rum, lime, fresh mint, cane sugar, soda

€ 12

COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice

€ 12

MOSCOW MULE / LONDON MULE

Vodka or gin, ginger beer, lime, cucumber or fresh lime

€ 12

ANALCOLICI

TASTE WITHOUT ALCOHOL

MOJITO ANALCOLICO

Ginger beer, lemon soda, lime, mint, sugar

€ 8

IBIS BERRY FRITZ

Pear juice, red fruits juice, tonic water

€ 8

LEGENDA ALLERGENI ALLERGEN LEGEND



CAFFETTERIA

ITALIAN CLASSICS AND BEYOND

ESPRESSO / MACCHIATO	€ 1.6
DECAFFEINATO	€ 1.8
ORZO / AMERICANO	€ 2
CAPPUCCINO	€ 2.6
INFUSI	€ 3
LATTE DI MANDORLA	€ 4.5

SEGUICI SU FOLLOW US  

www.lineaunobistro.it