PIATTI DELLA TRADIZIONE - *THE TRADITION*

ANTIPASTI / STARTERS

Mondeghili con soffice di patate e bagnetto verde* (1-3-4-7-9)
Traditional Milanese meat balls with potato cream and green sauce
27 €

Selezione di formaggi e confetture (7)
Selection of cheeses and jams
26 €

Selezione di Culatello "Spigaroli" 24 mesi e giardiniera
"Spigaroli" cold cut selection and pickled vegetables
38 €

RISOTTO

Risotto alla Milanese Don Lisander (7-9-12)
Don Lisander Milanese traditional risotto
26 €

Risotto al salto rivisitato (3-7-9-12)
Milanese risotto "al salto" (crispy)
26 €

SECONDI CARNE / MEAT MAIN COURSES

Costoletta alla Milanese (1-3-7)
Milanese Veal cutlet
42 €

Ossobuco con risotto alla Milanese (1-7-9-12)
Ossobuco with Milanese risotto
45 €

DESSERT

Torta Manzoniana LA PROVVIDENZA (1-3-7-8)
The Manzoni cake LA PROVVIDENZA
14 €

ANTIPASTI - *STARTERS*

Polpo, pappa al pomodoro, cime di rapa ripassate e stracciatella* (1-4-7)
Octopus, tomato bread stew, sautéed turnip greens and stracciatella cheese
28 €

Tartare di manzo con tartufo nero pregiato
Beef tartare with fine black truffle
30 €

Bavarese di zucca, crumble al caffè e cacao amaro e zenzero* (1-3-7)
Pumpkin Bavarian cream, coffee and bitter cocoa crumble and ginger
24 €

Insalata tiepida di mare* (2-4-9-14)
Warm seafood salad
30 €

Uovo di montagna poche, soffice di patate, castelmagno e tartufo nero (3-7)
Poached mountain egg, fluffy potato cream, Castelmagno cheese and black truffle
26 €

Vitello Tonnato e capperi in fiore (3-9-10)
Veal, tuna sauce and capers
26 €

PRIMI - *PASTA AND RISOTTO*

Spaghetti "Mancini" ai tre pomodori e basilico (1-9)
"Mancini" spaghetti with three tomatoes and basil
24 €

Tubetti, cime di rapa, cozze, salsa di cozze, peperoncino e limone (1-9-14)
Tubetti pasta, turnip greens, mussels, mussels sauce, chili pepper and lemon
25 €

Tagliatelle fatte in casa al cacao amaro, ragù di cervo e pino mugo* (1-3-9)
Homemade bitter cocoa tagliatelle, venison ragu and mountain pine
30 €

Minestrone cremoso (9)
Creamy vegetable soup
24 €

Gnocchi fatti a mano con ragù classico* (1-3-7-9)
Handmade gnocchi with classic ragù
26 €

Ravioli fatti a mano, zucca, pasta di salame Vecchio Varzi e blu di grotta (1-3-7-9)
Hand made ravioli filled with pumpkin, Vecchio Varzi salame paste and blu cheese
33 €

Riso Carnaroli, funghi trombette, castelmagno e castagne arrosto (7-9)
Carnaroli rice, mushrooms, Castelmagno cheese and roasted chestnuts
30 €

SECONDI CARNE - *MEAT MAIN COURSE*

Filetto di manzo, carciofi brasati e salsa al pepe verde (7-9-10)
Beef fillet, braised artichokes and green pepper sauce
45 €

Suprema di pollo farcita, biete e la sua salsa (1-3-7-9)
Stuffed chicken supreme, chards and the sauce
33 €

Guancia di vitello brasata e soffice di patate (7-9-12)
Braised veal cheek and potato cream
40 €

Carré di maialino, sedano rapa, pere e nocciole (7-8-9-10)
Baby pork rack, celeriac, peers and hazelnuts
38 €

SECONDI PESCE - *FISH MAIN COURSE*

Pesce spada, crema di cannellini, cicoria saltata* (4)
Swordfish, cannellini bean cream, sautéed chicory
38 €

Tonno, sedano rapa, carciofi e funghi saltati, fondo bruno di pesce* (4-7-9)
Tuna, celeriac, sautéed artichokes and mushrooms, brown fish stock
45 €

Ombrina, zucca, nocciole e cavolo nero in due consistenze* (4-8-9)
Croacker, pumpkin, hazelnuts and kale in two textures
40 €

Pescato del giorno (4)
Catch of the Day
€ 10 / 100g

PER CONCLUDERE - *DESSERT*

Tiramisu (1-3-7)
Tiramisu
12.50 €

Crema di zabaglione e lamponi (3-7)
Zabaglione eggnog and raspberries
12.50 €

Torta Manzoniana LA PROVVIDENZA (1-3-7-8)
The Manzoni Cake LA PROVVIDENZA
14.00 €

Mousse al cioccolato (3-7)
Chocolate mousse
12.50 €

Frutti di bosco
Mix of berries
14.00 €

Ananas
Pineapple
12.00 €

Gelati e sorbetti (3-7)
Icecreams and sorbets
12.50 €

I numeri tra parentesi si riferiscono alla tabella riguardante sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
Secondo codice europeo reg, (UE)1169/2011 del 25/10/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

N.B. Tutti gli alimenti elencati nel menù possono contenere tracce di glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, solfiti, molluschi.
CHIEDERE AL PERSONALE LA TABELLA IN CASO DI ALLERGIE/INTOLLERANZE ALIMENTARI
i prezzi sono comprensivi di tasse e servizi - coperto € 6.50 - si accettano le seguenti carte di credito:
American Exp - Carta Si - Euro Card - Master Card – Visa * trattasi di prodotti all'origine congelati o surgelati.

N.B. All foods listed in the menu may contain traces of gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites, molluscs.
The numbers in brackets correspond to foods causing allergies/intolerances according to the EU code 1169/2011 del 25/10/2011
ASK THE STAFF FOR THE TABLE IN CASE OF ALLERGIES/INTOLERANCE PRICES INCLUDE TAXES AND SERVICES
cover charges not included € 6.50 - We accept the following credit cards: American Exp - Carta Si - Euro Card - Master Card – Visa
The list of allergens is available from the hall staff * products could be frozen at origin.

La Provvidenza

UNA STORIA DI MILANO



IL SAPORE DELLA TRADIZIONE

La Provvidenza

Briciole golose di milanesità “Là c’è la provvidenza!”
A. Manzoni, “I promessi sposi”

«El primm de l’ann se cumenza/ à mangià la Carsenza» rimavano giocosi i versi del medico poeta Giovanni Rajberti, grande amico di Manzoni, a dimostrare quanto quella che nell’Ottocento era chiamata «Carsenza de bombon» fosse una presenza irrinunciabile sul desco imbandito delle feste. Oggi la tradizionale ricetta tramandata da generazioni è diventata “La Provvidenza”, specialissima torta dell’anno nuovo proposta proprio dal ristorante Don Lisander di Milano, che prende il nome da Alessandro Manzoni che abitava lì a due passi. La nuova preparazione rivisita la versione originale tanto amata a casa dello scrittore de “I promessi sposi”, di cui si trovano tracce storiche leggendo il documentatissimo romanzo di Marina Marazza “Le due mogli di Manzoni” (Solferino). Tutto nasce da un’intuizione di aStefano Marazzato, patron del Don Lisander. “Mi sono chiesto perché Milano non avesse una sua torta, a parte il Panettone che però è un dolce lievitato. Così ci siamo messi al lavoro ricercando pezzi di storia di Milano legati al Manzoni, per verificare se ci fosse un dolce a lui caro. E abbiamo scoperto che lo scrittore amava la fragrante Carsenza, che significa “crescenza”, un dolce tipico lombardo che si usava preparare il primo dell’anno”. La base era la pasta di pane bianco avanzata a Natale che veniva rilavorata con l’aggiunta di qualcosa di dolce, come le mele e l’uva. In ogni casa si preparava come si voleva: con la frutta secca, i fichi, le pere. La versione per il Don Lisander del pastry chef Alessandro Servida prevede anche l’aggiunta di gocce di quella cioccolata di cui Manzoni andava pazzo. Il risultato è una ghiottoneria in perfetto spirito manzoniano: semplice e allo stesso tempo raffinata, da consumare dalla prima colazione al pranzo, all’ora del the e anche dopo cena. Dessert, spuntino, merenda sfiziosa. Una torta “divina”, come la provvidenza manzoniana, da gustare in ogni momento per soddisfare il più innocente dei peccati, la gola che, come scriveva Manzoni stesso, è una passione che cresce ogni anno che passa. “Era un dolce contadino di Capodanno: alla pasta del pane bianco che si metteva in tavola a Natale si aggiungeva quel che c’era, panna e uova e le mele, e per chi ce li aveva le uvette, i pinoli e i fichi secchi. Veniva cotta in una teglia di lato al focolare, per darle il tempo di lievitare e di colorirsi senza bruciare. Poi la si cospargeva di zucchero e diventava croccante fuori e morbida dentro.” Marina Marazza, “Le due mogli di Manzoni”

Milanese-style greedy crumbs “There is providence!” -
A. Manzoni, “The Betrothed”

Milanese-style greedy crumbs “There is providence!” - A. Manzoni, “The Betrothed” “The first day of the year is filled with laughter/ he eats the carsenza” were the playful rhymes of the poet-doctor Giovanni Rajberti, a great friend of Manzoni, to demonstrate how what in the 19th century was called “Carsenza de bombon” was an indispensable presence on the festive table. Today, the traditional recipe passed down through the generations has become “La Provvidenza”, a very special New Year’s cake offered by the Don Lisander restaurant in Milan, which takes its name from Alessandro Manzoni who lived a stone’s throw away. The new preparation revisits the original version that was so beloved at the home of the writer of “The Betrothed”, of which historical traces can be found by reading the well-documented novel by Marina Marazza “The two wives of Manzoni” (Solferino). It all started with an intuition by Stefano Marazzato, owner of Don Lisander. “I wondered why Milan didn’t have its own cake, apart from Panettone, which is a leavened cake. So we got to work researching pieces of Milanese history linked to Manzoni, to see if there was a cake dear to him. And we discovered that the writer loved the fragrant Carsenza, which means “crescenza”, a typical Lombard cake that was prepared on New Year’s Day”. The base was the white bread dough left over from Christmas that was reworked with the addition of something sweet, such as apples and grapes. In every home it was prepared as desired: with dried fruit, figs, pears. The version for Don Lisander by pastry chef Alessandro Servida also includes the addition of drops of that chocolate that Manzoni was crazy about. The result is a delicacy in perfect Manzoni spirit: simple and at the same time refined, to be consumed from breakfast to lunch, at tea time and even after dinner. Dessert, snack, tasty snack. A “divine” cake, like Manzoni’s providence, to be enjoyed at any time to satisfy the most innocent of sins, gluttony, which, as Manzoni himself wrote, is a passion that grows with each passing year. “It was a New Year’s peasant dessert: to the dough of the white bread that was put on the table at Christmas, whatever was available was added, cream and eggs and apples, and for those who had them, raisins, pine nuts and dried figs. It was cooked in a pan to the side of the fireplace, to give it time to rise and color without burning. Then it was sprinkled with sugar and it became crunchy on the outside and soft on the inside.” Marina Marazza, “The two wives of Manzoni”