

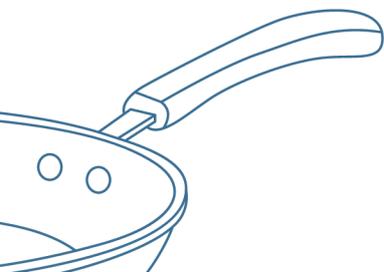
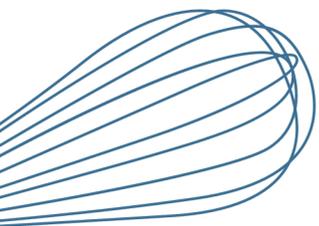
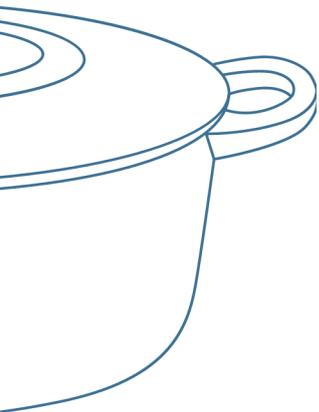
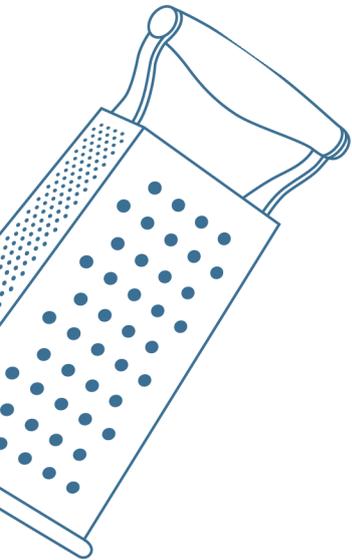
*Situato nel cuore di Milano, in Corso di Porta Romana, il nostro Ristorante è un angolo di piacere tutto da scoprire. Corso di Porta Romana è uno dei più antichi viali del centro storico di Milano, In epoca romana (oltre alla Porta Romana) rappresentava un imponente ingresso per chi proveniva da Roma. È stato per lungo tempo il centro della vita cittadina milanese, e luogo prescelto per costruire le residenze dell'alta nobiltà di Milano. Costituiva la principale porta di accesso a Milano, e dalla Porta Imperiale partiva l'antica strada per Roma. Fino alla fine del 1700, era l'area d'Italia dove si tenevano tutte le cerimonie trionfali e le più fastose feste della nobiltà. Oggi è una delle zone più esclusive del centro storico di Milano. 'Ma Che Ce Frega' è l'incipit di una nota canzone romanesca che sprona all'ottimismo e alla capacità di sorridere alla vita, piena di guai ma anche di gioie. Per noi il cibo è ricchezza, felicità, condivisione, è vedere una tavola imbandita che ricordi i profumi ed i colori della tradizione. Ma è, soprattutto, raccontare una storia, quella di Roma e delle sue prelibatezze, dei suoi piatti proverbiali che ancora oggi provocano emozioni difficili da esprimere a parole. Il nostro Locale, dal 1982, è il luogo di ristoro ideale per il corpo e per la mente.*

*Benvenuti!*



# MA CHE CE FREGA

MENU STAGIONALE



OSTERIA ROMANA

Corso di Porta Romana 106 - Milano

Tel. **02 58 31 41 22**

Cell. **339 31 900 62**

*info@ machecefrega.it*

***WWW.MACHECEFREGA.IT***

**@ machecefrega\_milano**

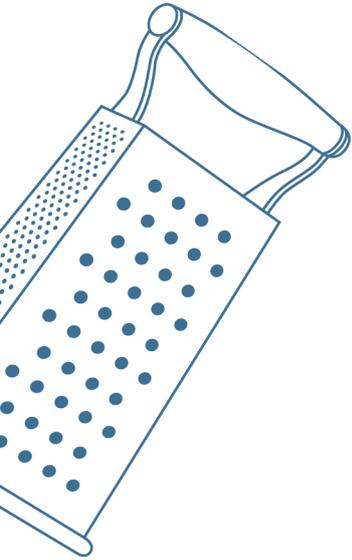
**#machecefregamilano**

**WIFI** NOME: **Ospiti\_MaCheCeFrega**

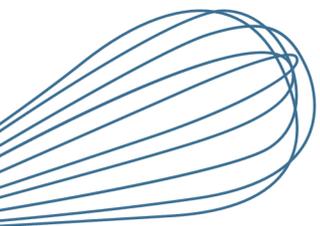
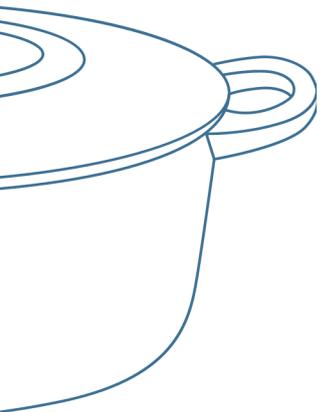


# MA CHE CE FREGA

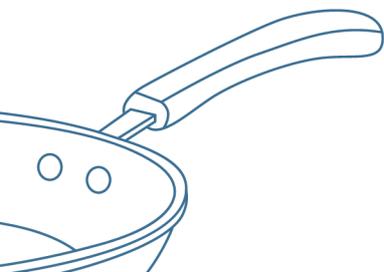
## MENU STAGIONALE



Scansiona il codice per consultare il Menù Multilingue



Coperto € 3,00



# MA CHE CE FREGA

## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

Gentili ospiti, nella preparazione dei nostri piatti possono esserci sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze. Li abbiamo indicati nel Menù utilizzando i seguenti simboli:

### ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



### FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



### LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



### MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



### PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



### SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



### SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



### CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

### GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

### LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

### SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

### SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

### UOVA E DERIVATI

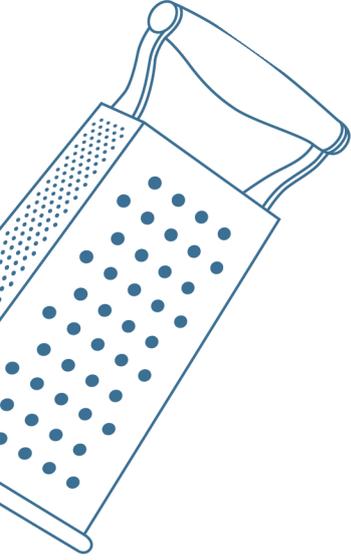


Uova e prodotti che lo contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



# MA CHE CE FREGA

## MENU STAGIONALE



### ANTIPASTI

Fiori di Zucca (2 pezzi) € 7,00

*(Fiori di Zucca, Alici e Mozzarella)*



Carciofi alla Romana (2 pezzi) € 9,00

*(Carciofo, Prezzemolo, Alici e Aglio)*



Baccalà Fritto (2 pezzi) € 9,00

*(Baccalà in pastella)*



Suppli al Telefono (2 pezzi) € 7,00

*(Riso, Ragù e Mozzarella)*



Tagliere alla Romana (per 2 persone) € 17,00

*(Porchetta di Ariccia, Pecorino Romano e Cipolle Borettane)*



Asparagi all'Agro € 14,00

*(Asparagi sbollentati e conditi con Olio, Sale, Pepe e Limone)*

Bruschetta Tradizionale € 8,00



Bruschetta Ma Che Ce Frega € 8,00

*(Pane casereccio umettato, Pomodori secchi, Alici del Cantabrico, Olio)*



Panzanella Laziale € 6,00

*(Pane Casereccio umettato, Pomodorini, Basilico, Olio e Aglio sfregato)*

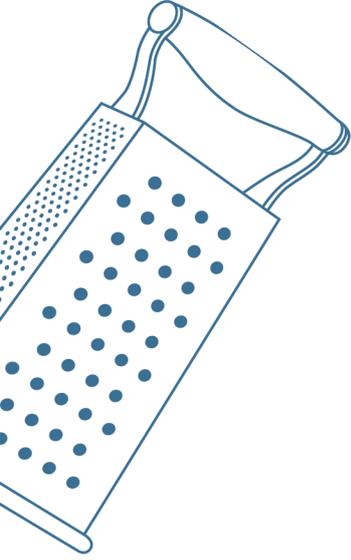


Aggiunte Extra (Suppli, Fiore, Baccalà) € 4,00 al pezzo



# MA CHE CE FREGA

MENU STAGIONALE



## PRIMI PIATTI - PASTA FRESCA

Tagliatelle alla Papalina € 14,00

*(Cipolla, Prosciutto Crudo, Uova e Parmigiano)*



Tagliatelle al Ragù di Cinghiale € 15,00

*(Trita di Cinghiale e Erbe aromatiche)*



Tonnarelli Cacio e Pepe € 13,00



Tonnarelli Cozze, Pecorino Romano e Limone € 16,00

*(Cozze, Pecorino Romano e Aglio)*



Tagliatelle ai funghi Porcini € 18,00

*(Funghi, Aglio e Prezzemolo)*



Tagliatelle al Sugo di Coda alla Vaccinara € 15,00



Zuppa di Pasta mista e Lenticchie € 14,00

*(Sedano, Carote, Cipolla, Olio e Lenticchie)*



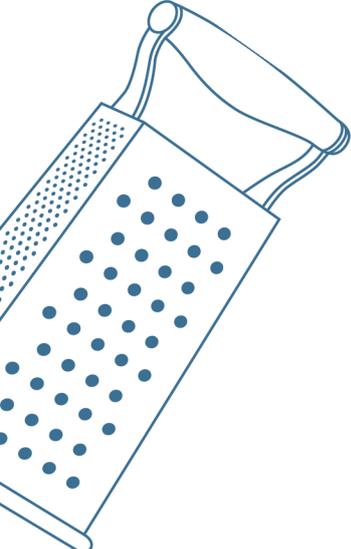
Vellutata Ma Che Ce Frega € 14,00

*(con Verdure di stagione)*



# MA CHE CE FREGA

MENU STAGIONALE



## PRIMI PIATTI - PASTA SECCA

Rigatoni alla Gricia € 13,00

*(Crema di Pecorino romano e Guanciale)*



Spaghetti Pomodoro e Basilico € 13,00



Spaghetti Alici e Pecorino € 14,00



Rigatoni alla Carbonara € 14,00

*(Uova, Pecorino Romano e Guanciale)*



Bucatini alla Amatriciana € 14,00

*(Salsa di Pomodoro, Guanciale e Pecorino Romano)*



Spaghetti alle Vongole € 17,00

*(Vongole, Prezzemolo e Aglio)*



Rigatoni Fave, Pecorino Romano e Guanciale € 15,00



Rigatoni con Broccoli e Alici € 15,00

*(Broccoli Romaneschi e Alici del Cantabrico)*



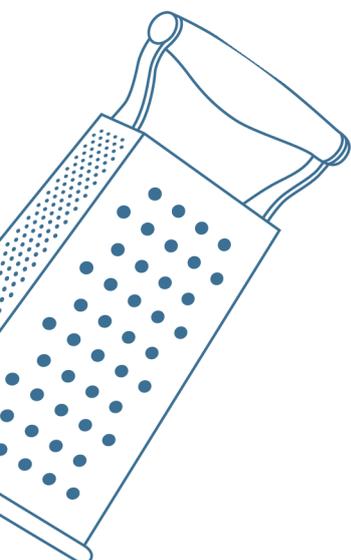
Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino € 15,00





# MA CHE CE FREGA

## MENU STAGIONALE



### SECONDI PIATTI

Coda alla Vaccinara stufata € 17,00

*(Manzo, Pomodoro, Erbe aromatiche, Vino e Cacao)*



Vitella alla Fornara € 18,00

*(Pancia di Vitella, Alici, Aglio ed Erbe Aromatiche)*



Fungo Portobello gigante con Patate arrosto € 19,00

Scottadito € 18,00

*(Agnello, Erbe Aromatiche e Aglio)*



Involtini alla Romana € 16,00

*(Manzo, Sedano, Carote, Lardo, Pecorino Romano e Salsa di Pomodoro)*



Polpette al Sugo € 13,00

*(Trita di Manzo, Parmigiano, Uova, Pangrattato, Aglio, Erbe aromatiche e Sugo di Pomodoro)*



Saltimbocca alla Romana € 15,00

*(Vitello, Prosciutto Crudo e Salvia)*



Straccetti di Manzo € 18,00

*(Manzo, Peperoncino e Aglio)*

Coniglio alla Zia Rosina € 19,00

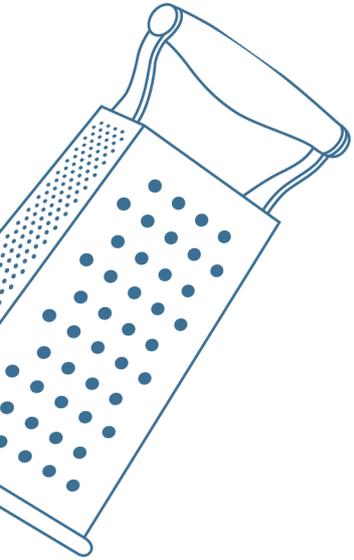
*(Coniglio, Olio, Aglio, Alici, Aceto e Salvia)*





# MA CHE CE FREGA

## MENU STAGIONALE



## CONTORNI

Insalata di Carciofi freschi € 8,00



Carciofo alla Romana € 9,00

*(Carciofo, Prezzemolo, Alici e Aglio)*

Patate al Forno e Guanciale € 7,00

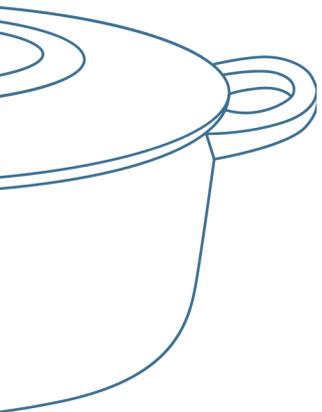
Puntarelle con Salsa di Alici € 7,00

*(Germogli di Cicoria Catalogna ed emulsione di Alici, Limone, Aglio e Olio evo)*



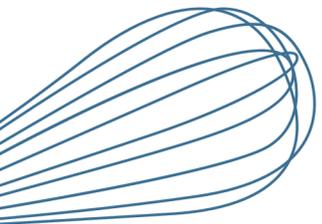
Catalogna sbollentata all'Agro € 6,00

*(con Olio, Sale, Peperoncino e Limone)*

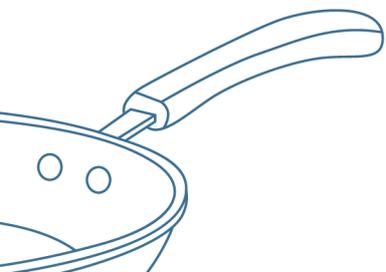


Cicoria Ripassata € 6,00

Broccoletti Romaneschi saltati € 7,00



MIX Verdure di stagione saltate in padella € 11,00





# MA CHE CE FREGA

MENU STAGIONALE

## PINSA TIPICA ROMANA

con Mozzarella, Acciughe e Fiori di Zucca € 13,00



con Pomodoro e Origano € 11,00



con Guanciale e Pecorino € 15,00



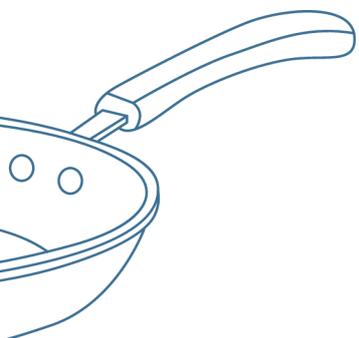
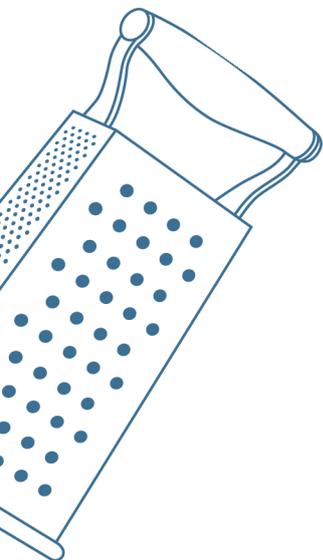
con Venticina, Pomodoro e Mozzarella € 14,00



con Cacio e Pepe € 14,00



Margherita con Pomodoro, Mozzarella e Basilico € 13,00





# MA CHE CE FREGA

MENU SPECIALI (solo su richiesta anticipata)

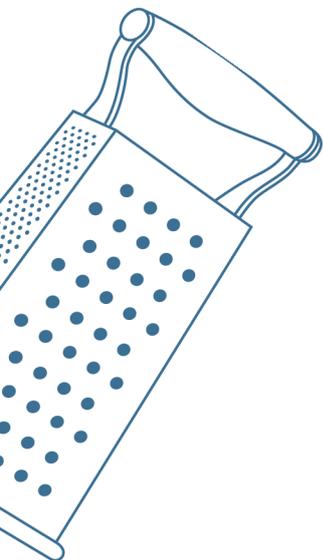
## LIGHT

MIX di Verdure di stagione bollite € 11,00

*(Barbabietole, Carote, Patate, Zucchine, Asparagi, Spinaci)*

Vellutata Ma Che Ce Frega € 13,00

*(con Verdure di stagione)*

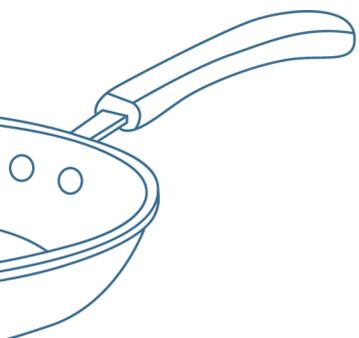


Wrap di Salmone, Insalata e Philadelphia € 15,00



Salad

*(vedi menu Fuori Roma)*





# MA CHE CE FREGA

MENU SPECIALI (solo su richiesta anticipata)



## VEGAN

Hummus di Ceci € 7,00

*(Ceci, Tahina, Aglio, Olio, Limone e Paprika dolce)*



Supplì con Mozzarella vegana e Sugo di Pomodoro € 8,00 2 pz.

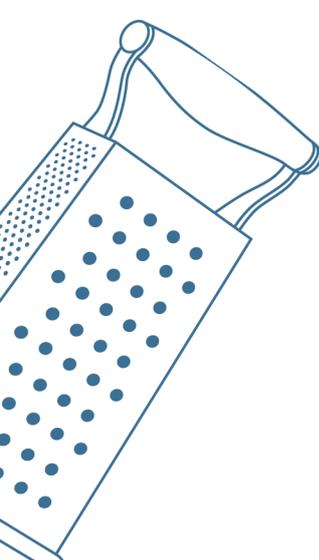


Rigatoni con le Cime di Rapa € 15,00



Vegan Burger € 15,00

*(Hamburger di Soia, Pomodoro, Insalata e Cipolla)*



## VEGETARIAN

Avocado Toast € 9,00

*(Pane, Uova, Avocado, Olio, Sale e Pepe)*



Rigatoni con crema di Fave e Pecorino € 15,00



Uova strapazzate con Cicoria e scaglie di Pecorino € 15,00





# MA CHE CE FREGA

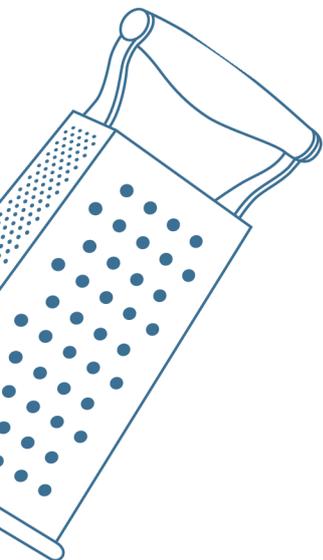
MENU SPECIALI (solo su richiesta anticipata)

## GLUTEN FREE

Vellutata con Farina di Riso e Verdure di Stagione € 15,00

Pomodori ripieni di Riso e Patate al forno € 14,00

Polenta con sugo di Coda alla Vaccinara € 19,00



## LACTOSE FREE

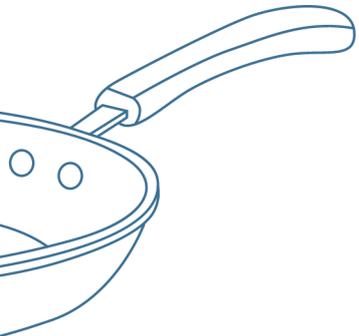
Bruschetta con Cicoria ripassata € 9,00



Crostone con Porchetta di Ariccia e Guanciale € 13,00

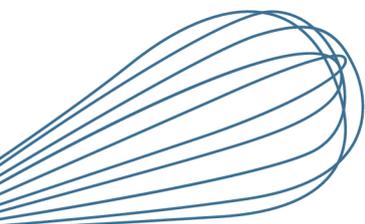


Spaghetti Aglio Olio e Pomodori secchi € 13,00  
(*Pomodori secchi, Aglio Olio e Pan grattato*)



Polpette di Carne fritte € 16,00

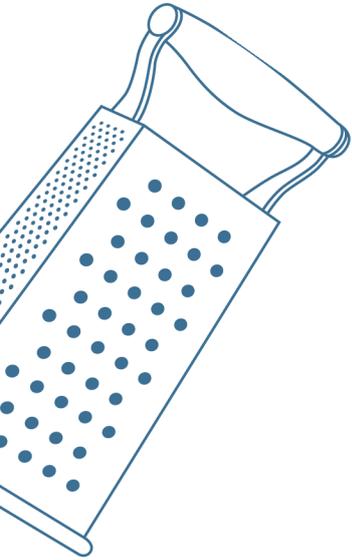
(*su crema di Fave e Olive Taggiasche*)





# MA CHE CE FREGA

MENU STAGIONALE



## SPECIALITA' FUORI ROMA

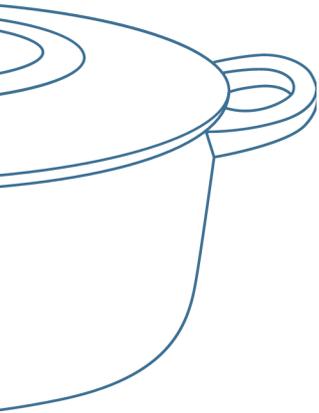
Caesar's Salad € 17,00

*(Misticanza, Crostini, Pollo, Uova, Carote e scaglie di Pecorino)*

Salmon Salad € 18,00

*(Misticanza, Salmone, Pomodorini, Sedano, Carote e Avocado)*

Insalata di Carciofi Freschi e Gamberi € 18,00



Carpaccio di Bovino Adulto, Insalata e Pecorino € 16,00

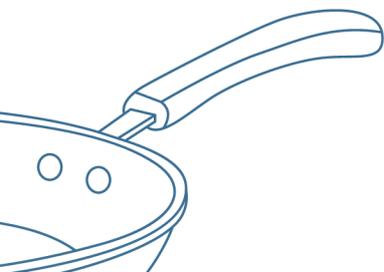
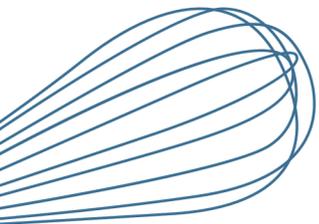
Entrecôte di Manzo con Funghi trifolati e Pecorino € 25,00



Salmone al forno con crema di Patate e Broccoli € 20,00



Branzino alla griglia sfilettato € 18,00





# MA CHE CE FREGA

## CARTA DEI VINI

### BIANCHI

- Anthilia, *Villa Simone*, Lazio € 28,00  
Frascati, *Villa Simone*, Lazio € 25,00  
Frascati Superiore, *Villa Simone*, Lazio € 30,00  
Chardonnay, *Tellus*, Lazio, € 24,00  
Est Est Est, *Stefanoni*, Lazio € 25,00  
Passerina, *Bastianelli*, Marche € 28,00  
Pecorino, *Bastianelli*, Marche € 30,00  
Gewürztraminer, *Pfitscher*, Trentino A.A € 30,00  
Chardonnay 921, *Collevento*, Friuli € 22,00  
Ribolla Gialla, *Petrucco*, Friuli € 30,00  
Pinot Grigio, *Petrucco*, Friuli € 30,00  
Rosè Murgia Rosa, *Terre Carsiche*, Puglia € 26,00  
Negroamaro Rosato, *Duodecim*, Puglia € 24,00  
Falanghina, *Sertura*, Campania € 25,00  
Greco di Tufo, *Sertura*, Campania € 26,00  
Vermentino, *Contini*, Sardegna € 25,00



### VINI DA DESSERT

- Malvasia Emilia Passito 500ml, *Boccardo*, Emilia € 35,00  
Passito rosso 500ml, *Sfeffanoni*, Lazio € 22,00

### SPUMANTI

- Prosecco Superiore Asolo, *Amadio*, Veneto € 25,00  
Prosecco Superiore Asolo Extra Brut, *Amadio*, Veneto, € 28,00  
Franciacorta Edea, *Mirabella*, Lombardia € 45,00  
Franciacorta, *Berlucchi*, Lombardia € 50,00  
Franciacorta Alma, *Bellavista*, Lombardia € 80,00  
Champagne Brut, *Veuve Clicquot*, Francia € 120,00  
Champagne Dom Perignon, *Moët & Chandon*, Francia € 350,00  
Champagne Cristal, *Louis Roederer*, Francia € 400,00





# MA CHE CE FREGA

## CARTA DEI VINI

### ROSSI

Roma, *Gaffino*, Lazio € 32,00

Cabernet Sauvignon il Buon Bastardo, *Gaffino*, Lazio € 28,00

Cesanese, *Villa Simone*, Lazio € 28,00

Cesanese del Piglio, *Villa Simone*, Lazio 32,00

Fanum, *Stefanoni*, Lazio 28,00

Montanello, *Stefanoni*, Lazio 20,00

Sedara, *Donnafugata*, Sicilia 28,00

Floramunda Cesaruolo, *Donnafugata*, Sicilia 35,00

Nero d'Avola, *Donnatà*, Sicilia 25,00

Syrah Bellifolli, *Valle dell'Acate*, Sicilia 26,00

Negroamaro Sono, *Romaldo Greco*, Puglia 25,00

Nero di Troia, *Terre Carsiche*, Puglia 25,00

Primitivo, *Terre Carsiche*, Puglia 25,00

Cannonau, *Maimone*, Sardegna 24,00

Montepulciano, *Avo*, Abruzzo 28,00

Barbera d'Asti, *Amor Mio*, Piemonte 28,00

Barbera d'Alba, *Baldissero*, Piemonte 30,00

Lagrein, *Kellerei Auer*, Trentino 35,00

Morellino di Scansano, *Montecivoli*, Toscana 26,00

Chianti Colli Senesi, *Fattoria S.Donato*, Toscana 30,00

Brunello di Montalcino Pian della Vigne, *Antinori*, Toscana 90,00

Il Bruciato Guado al Tasso, *Antinori*, Toscana 55,00

Rosso di Montalcino Pian delle Vigne, *Antinori*, Toscana 50,00

Villa Antinori, *Antinori*, Toscana 40,00

Valpolicella Ripasso, *Manara*, Veneto 28,00

Amarone della Valpolicella, *Manara*, Veneto 60,00





# MA CHE CE FREGA

## VINI SELEZIONE PREMIUM

### ROSSI PREMIUM

- Postera, *Manara, Amarone della Valpolicella, Veneto, 2016* € 60,00  
Nebbiolo, *Pio Cesare, Piemonte, 2022* € 70,00  
Barolo, *Pio Cesare, Piemonte, 2019* € 150,00  
Barbaresco, *Pio Cesare, Piemonte, 2019* € 150,00  
Dolcetto, *Pio Cesare, Piemonte, 2021* € 60,00  
Prunotto, *Cerretta, Barolo, Piemonte, 2019* € 240,00  
Lo Zoccolaio, *Barolo, Piemonte, 2018* € 90,00  
Le Macioche, *Brunello di Montalcino, Cotarella, Toscana, 2018* € 110,00  
Pian delle Vigne, *Antinori, Brunello di Montalcino, Toscana, 2018* € 150,00  
Pian delle Vigne, *Antinori, Rosso di Montalcino, Toscana, 2021* € 60,00  
Tignanello, *Antinori, Toscana, 2020* € 180,00  
Santa Cristina, *Antinori, Toscana, 2022* € 35,00  
Bruciato, *Antinori, Toscana, 2022* € 75,00  
Sassicaia, *Bolgheri, Tenuta San Guido, Toscana, 2014* € 600,00  
Sodale, *Cotarella, Merlot Lazio, 2020* € 60,00  
Montiano, *Cotarella, Lazio, 2020* € 140,00  
Ogrà, *Cotarella, Syrah, Lazio, 2018* € 150,00  
Torricoda, *Tormaresca, Primitivo, Puglia, 2021* € 45,00  
Carrubo, *Primitivo di Manduria, Puglia, 2019* € 110,00  
Bocca di Lupo, *Tormaresca - Antinori, Aglianico, Puglia, 2020* € 110,00



### SPUMANTI PREMIUM

- Bellavista, *Franciacorta Brut Millesimato, Teatro la Scala* € 120,00  
Bellavista, *Franciacorta Brut Millesimato, Santissima Annunciata* € 110,00  
Bellavista Saten, *Franciacorta Brut, Santissima Annunciata* € 120,00  
Berlucchi, *Cuvée Imperiale Brut, Franciacorta* € 50,00  
Marchese Antinori, *Franciacorta Cuvée Royale, Antinori* € 70,00  
Marchese Antinori, *Franciacorta Rosè, Antinori* € 90,00  
Comtes de Champagne, *Brut Milesimato Blanc de Blancs, Tattinger, 1993* € 1100,00





OSTERIA ROMANA

Corso di Porta Romana 106 - Milano

Tel. **02 58 31 41 22**

Cell. **339 31 900 62**

*info@machecefrega.it*

***WWW.MACHECEFREGA.IT***

**@machecefrega\_milano**

*#machecefregamilano*