



TRE CRISTI
M I L A N O

CHI SIAMO

Executive chef

Franco Aliberti

Maître e Sommelier

Monica Angeli

Team in cucina

Sous Chef Luca Battistella,
Pasquale Catapano,
Salvatore Condello,
Salehim Ahmed

Team in sala

Patrizio Toni

MATERIE PRIME

Nei nostri piatti vengono valorizzate tutte le parti degli ingredienti, senza che nulla vada sprecato. Abbiamo scelto di usare prodotti provenienti da itticoltura di montagna e certificati MSC nella nostra cucina per contribuire alla tutela del Mediterraneo e delle sue risorse e per concentrarci sui prodotti del nostro territorio.

CERAMICHE AUTOPRODOTTE

Per rendere ancora più unica l'esperienza realizziamo con le nostre mani i centro tavola e molti dei piatti su cui vi serviremo le nostre portate. Si tratta di ceramiche realizzate a mano usando come stampi proprio quegli ingredienti che vogliamo mettere al centro della nostra cucina e valorizzare al massimo.

Alcuni piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze:
si prega di comunicare al personale di sala esigenze particolari.
È inoltre disponibile il libro degli ingredienti per la consultazione.

* I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.



TRE CRISTI
M I L A N O

BENVENUTI DA TRE CRISTI MILANO

Etica, sostenibilità, ricerca dell'essenziale, cultura e territorio, recupero di tecniche e ingredienti antichi, amore per il buon cibo e il buon vino: questi sono gli ingredienti della nostra cucina. Questo è il cuore dell'esperienza che vogliamo farvi vivere.

A DUE PASSI... DA MILANO

Quanta strada percorrono gli ingredienti che dai nostri produttori di fiducia arrivano fino al piatto? Ve lo raccontiamo attraverso questo menu di viaggio, ispirati dalla ricerca delle eccellenze italiane più nascoste, meno sperimentate, con un'anima sostenibile e senza mai spingersi troppo lontano dalla Madonnina.

NAPOLI A MILANO

Babà allo zafferano in versione salata con la nostra mostarda di frutta di stagione e mousse di ricotta

CARPACCIO DI ZUCCA - 12 km

Zucca marinata, semi caramellati e buccia croccante

CANNELLONE DI PORRO - 12 km

Crema di stracchino, patata, porro, limone sotto sale

CHIOCCIOLE - 318 km

Chioccioline, crema di sedano rapa alla griglia e polvere di funghi

RISOTTO AI FICHI - 20 km

Riso Carnaroli riserva San Massimo e fichi freschi

GNOCCHETTI DI TOPINAMBUR - 15 km

Gnocchetti di topinambur e farina con burro d'alpeggio e nocciole tostate

SPAGHETTO "IL CIBO NON MENTE" - 700 km

Spaghetti Gerardo di Nola a la nostra conserva di pomodoro

CECI - 470 km

Ceci fermentati glassati con fondo di cottura al rosmarino ed erbe aromatiche

TROTA MARMORATA* - 60 km

Trota da itticoltura di montagna, cottura su sasso, maionese alle erbe e insalata di rape

BIETOLE - 12 km

Granita al ginepro e liquirizia, ricotta, bietole

MERENDA - 150 km

Pane al latte, crema spalmabile alla nocciola

AUTUNNO - 90 km

Creoso al cioccolato bianco e alloro, gelato al topinambur, pan croccante alle noci

A persona 90 €

Con vini in abbinamento, a persona 150 €

Il percorso degustazione, per la sua complessità, è consigliato per l'intero tavolo.

Potete anche scegliere:

2 PORTATE: Antipasto o primo o secondo e dolce 35 €

3 PORTATE: Antipasto o primo, secondo e dolce 50 €



TRE CRISTI
M I L A N O

IN CITTÀ

Con questo menu voglio condividere con voi le mie piccole e grandi scoperte di questa città in costante evoluzione, le sue tradizioni, la cultura, il design e naturalmente i piatti e gli ingredienti locali che amo di più, raccontati attraverso un'esplorazione che si spinge fino ai quartieri più nuovi e remoti di questa città.

NAPOLI A MILANO

Babà allo zafferano in versione salata con la nostra mostarda di frutta di stagione e mousse di ricotta

ADRIANO

Crudo di trota salmonata da itticoltura sostenibile marinato alle erbe, barbabietola rossa

PORTA ROMANA

Coniglio sott'olio, giardiniera di verdure autunnali

PORTA VENEZIA

Riso al salto, polvere di bucce tostate

MOSCOVA

Pacchero fresco fatto a mano, ragù di coda di manzo, mandorle

DARSENA

La nostra michetta con trippa in umido

ALLA SCALA

Ricordando la Barbajada, latte, cacao, caffè

CITTÀ STUDI

Pane al latte, crema spalmabile alla nocciola

A persona 70 €

Con vini in abbinamento, a persona 110 €

Il percorso degustazione, per la sua complessità, è consigliato per l'intero tavolo.

Potete anche scegliere:

2 PORTATE: Antipasto o primo o secondo e dolce 35 €

3 PORTATE: Antipasto o primo, secondo e dolce 50 €



TRE CRISTI
M I L A N O

LA CARTA

ANTIPASTI

PORCINO	Fungo porcino alla brace, brodo di terra, pan di spinaci	19€
CANNELLONE DI PORRO	Crema di stracchino, patata, porro, limone sotto sale	18€
CARPACCIO DI ZUCCA	Zucca marinata, semi caramellati e buccia croccante	18€
CRUDO DI TROTA*	Pesce da itticoltura sostenibile marinato alle erbe, barbabietola rossa	19€
CONIGLIO SOTT'OLIO	Coniglio sott'olio, giardiniera di verdure autunnali	18€

PRIMI

RISOTTO AI FICHI	Riso Carnaroli riserva San Massimo e fichi freschi	27€
SPAGHETTO AL POMODORO	Spaghetto Gerardo di Nola con la nostra conserva di pomodoro	25€
GNOCCHETTI DI TOPINAMBUR*	Gnocchetti di topinambur e farina con burro d'alpeggio e nocciole tostate	27€
SPAGHETTO ALLA CHITARRA*	Spaghetto alla chitarra, lupini dell'Adriatico da pescatori impegnati per la sostenibilità e bottarga di zucca	28€
PACCHERO FRESCO	Pacchero fresco fatto a mano, ragù di coda di manzo, mandorle	25€

SECONDI

BIANCOSTATO	Biancostato di razza piemontese alla griglia, panino di pan brioche, cipolle caramellate e bietole	25€
POLLO ALLA BRACE	Pollo alla brace, salsa barbecue, pannocchia	25€
TROTA MARMORATA*	Trota da itticoltura di montagna, cottura su sasso, maionese alle erbe e insalata di rape	28€
FAGIANO	Fagiano affumicato, indivia brasata	28€
LAVARELLO*	Pesce da itticoltura di montagna alla brace, crema di cavolfiore	25€
CECI	Ceci fermentati glassati con fondo di cottura al rosmarino ed erbe aromatiche	25€

DESSERT

CRESCENZA	Mousse alla crescenza, fichi secchi, meringa alla pera	18€
PROFITEROLES	Bignè al cacao, crema chantilly, glassa al cioccolato fondente	18€
MERENDA	Pane al latte, crema spalmabile alla nocciola	18€
AUTUNNO	Cre moso al cioccolato bianco e alloro, gelato al topinambur, pan croccante alle noci	18€

Potete anche scegliere:

2 PORTATE: Antipasto o primo o secondo e dolce 35 €

3 PORTATE: Antipasto o primo, secondo e dolce 50 €