



AERO CLUB MILANO 1926

ALLERGENI

1. **Cereali contenenti glutine** (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi) e prodotti derivati
2. **Crostacei** e i prodotti derivati
3. **Uova** e i prodotti derivati
4. **Pesce** e i prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5. **Arachidi** e i prodotti derivati
6. **Soia** e i prodotti derivati
7. **Latte** e i prodotti derivati, incluso lattosio
8. **Frutta a guscio** mandorle (*amygdalus communis* L.), Nocciole (*corylus avellana*), noci comuni (*juglans regia*), noci di anacardi (*anacardium occidentale*), noci di pecan (*carya illinoensis* Wangenh. k. Koch), noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. **Sedano** e i prodotti derivati
10. **Senape** e i prodotti derivati
11. **Semi di sesamo** e i prodotti derivati
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10mg o 10mg/l espressi come SO₂
13. **Lupini** e i prodotti derivati
14. **Molluschi** e i prodotti derivati

* Materie prime/prodotti processati con abbattitore il loco o congelata/surgelata all'origine

ANTIPASTI

GNOCCO FRITTO E AFFETTATI MISTI (1,7) € 14

Servito con crudo stagionato, salame felino, coppa piacentina e speck tirolese

Classic fried bread panzerotto in the Italian style served with typical cold cuts of the tradition

TARTARE DI MANZO (7,8) € 15

Selezione di filetto irlandese con philadelphia e noci

Selection of beef tenderloin served with Philadelphia cheese and walnuts

FRISELLA DI MARE* (1,4,7,8) € 8

Tonno rosso, stracciatella e granella di pistacchio

Typical bread bruschetta with red tuna tartare, soft mozzarella, and crushed pistachios

TARTARE DI SPADA* (4) € 12

Servita con arancia e polvere di capperi

Swordfish tartare served with orange and caper powder

TACOS DI SALMONE (1,4,7) € 7

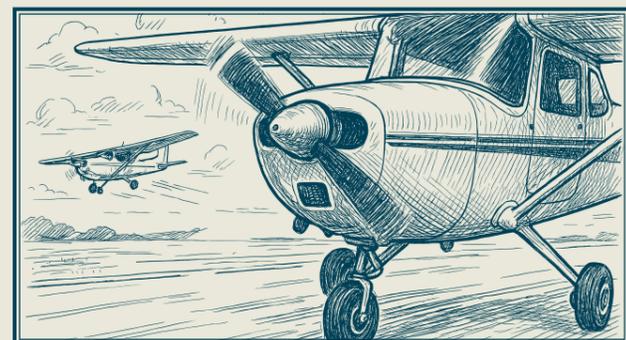
Servito con avocado e salsa teriyaki

salmon tacos served with avocado and teriyaki sauce

COZZE ALLA TARANTINA (1,14) € 14

Cozze Sardegna, leggermente piccanti, con pomodoro e crostoni di pane

mussels in a slightly spicy tomato sauce with slices of bread



PRIMI

FUSILLONI AL RAGÙ DI POLPO* (1,4,9) € 17

Il nostro ragù di polpo cotto per più di quattro ore con polvere di olive nere

Fusillone with octopus ragù cooked for a long time with black olive powder

SCOGLIO 2.0* (1,2,3,4,14) € 19

Calamari, cozze, gamberi, pomodorini, pesce crudo del giorno e scorza di lime

Classic fish sauce with the addition of raw fish

TAGLIOLINI AERO CLUB* (1,3,4) € 18

Pesto fatto in casa di basilico, tonno rosso e scorza d'arancia

Homemade tagliolini pasta with basil pesto, red tuna, and orange zest

RISOTTO MILANO-BARI* (2,4,14) € 19

Risotto allo zafferano con calamari, gamberi, crudo fresco del giorno e polvere di capperi

Saffron risotto with squid, shrimp, fresh raw of the day, and caper powder

CALAMARATA AI 3 POMODORI (1,7) € 16

Con pomodorini gialli, pachino, passata di pomodoro e stracciatella

Pasta with yellow cherry tomatoes, confit Pachino tomatoes, tomato purée and stracciatella

PISTACCHIOSA (1,3,7) € 18

Chitarruccio al pesto di pistacchio, stracciatella di burrata e granella di pistacchio (disponibile anche nella versione vegana)

Guitar pasta with pistachio pesto, burrata stracciatella, and crushed pistachios (also available in a vegan version)



SECONDI

PESCE SPADA IN GUAZZETTO* (4,7) € 21

Tranci di spada cotti con olive taggiasche, pomodorini, capperi e patate al forno

Swordfish slices cooked with Taggiasca olives, cherry tomatoes, capers, and baked potatoes

FRITTO MISTO* (1,2,3,4,7) € 22

Anelli e ciuffi di calamari, gamberoni, zucchine e carote a julienne

Mixed fried rings and bunches of squid, large prawns, zucchini, and julienned carrots

TENTACOLO DI POLPO ALLA GRIGLIA* (4,7) € 26

Con crema di patate dolci e glassa di aceto balsamico

grilled octopus tentacle served with sweet potato cream and balsamic glaze

COTOLETTA DI TONNO 2.0* (1,4,8) € 24

Tonno rosso, fritto con pan grattato al nero di seppia servita con crema di zucchine alla menta e mandorle tostate

Red tuna, fried with breadcrumbs in cuttlefish ink served with zucchini cream with mint and toasted almonds

FILETTO DI MANZO € 32

Filetto di carne irlandese di prima qualità servita su pietra calda

Prime quality Irish meat fillet served on a hot stone

GRIGLIATA MISTA DI PESCE* (2,4) 2 PERSONE € 60

Salmone, pesce spada, calamari, gamberoni, tentacoli di polpo **disponibile solo servizio serale**

Mixed grilled fish with salmon, swordfish, squid, prawns, octopus tentacles **available only for evening services**

GRIGLIATA MISTA DI CARNE 2 PERSONE € 60

Tagliata di filetto, costine di maiale, salsiccia, sovra cosce di pollo con patate forno e fritte **disponibile solo pranzo weekend e festivi**

Sliced beef tenderloin, pork ribs, sausage, chicken thighs with roasted and fried potatoes **available only for lunch on weekends**

COPERTO

Cover charge

€ 2

INTERMEZZI

ACCIUGHE MAR CANTABRICO (1,4,7) € 9

Scatolina di acciughe di pregio servite con crostoni di pane e noce di burro

Box of premium anchovies served with bread croutons and a knob of butter

CAPRESE BUFALINA (7) € 9

Mozzarella di bufala, songino e pomodorini pachino

Buffalo mozzarella, lamb's lettuce and cherry tomatoes

FRISELLA PRIMAVERA (1) € 9

Con pesto di basilico e pomodorini pachino

Typical bruschetta with basil pesto and confit cherry tomatoes

ANTIPASTI

PATATE AL FORNO, FRITTE* € 5

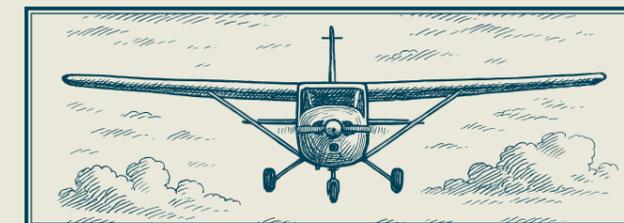
Baked potatoes, fried

INSALATA VERDE O MISTA € 5

Green or mixed salad

VERDURE GRIGLIATE € 5

Grilled vegetables



TEL
02 6100156

SITO
aeroclubmilano.it

SITO ACM LOUNGE
eatbu.com

EMAIL
prenotazioni@acmlounge.info

INSTAGRAM
@acm.lounge

FACEBOOK
acm.lounge

TIK TOK
@acmlounge

AERO CLUB MILANO
1926

Allergeni in tabella

* Materie prime/prodotti processati con abbattitore il loco o congelata/surgelata all'origine

Allergeni in tabella

* Materie prime/prodotti processati con abbattitore il loco o congelata/surgelata all'origine