



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

GNOCO E AFFETTATI (1,7)

€ 15

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

Served with cured raw ham, Felino salami, Coppa Piacentina, and speck tirolese

TARTARE DI MANZO (7,8)

€ 15

Selezione di filetto, servito con Philadelphia e noci

Selection of fillet served with Philadelphia and walnuts

GAMBERONI ALLA CATALANA* (2,9)

€ 16

Gamberoni conditi con cipolla rossa, sedano, carote, pomodorini e scorza di limone

Shrimp seasoned with red onion, celery, carrots, cherry tomatoes, and lemon zest

TRIS DI TARTARE* (4,8)

€ 19

Tonno rosso, maionese, miele, soia e polvere di olive nere
Pesce spada, polvere di capperi e lime
Salmone marinato, avocado e tereyaki

Red tuna, mayonnaise, honey, soy and black olive powder
Swordfish, caper powder, and lime
Marinated salmon, avocado, and tereyaki

POLPO FRITTO* (1,3,4)

€ 13

Tentacolo di polpo fritto servito su salsa tonnata, polvere di olive nere e scorza di limone

Fried octopus tentacle served with tuna sauce, black olive powder, and lemon zest

TACOS DI SALMONE (1,3,4,6,7)

€ 8

Tartare di salmone marinato e insalata Coleslaw

Marinated salmon tartare and coleslaw

PRIMI

TAGLIOLINI BURRO E ALICI* (1,3,4,7)

€ 17

Serviti con tonno rosso lime e pangrattato aromatizzato

Served with lime red tuna and flavored breadcrumbs

FUSILLONI AL RAGÙ DI POLPO* (1,4)

€ 17

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

Our octopus ragù, cooked for over four hours with black olive powder

TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO 2.0* (1,2,3,4)

€ 18

Ragù di calamari, gamberi e pesce spada, pomodorini, pesce crudo del giorno e polvere di capperi

Ragù of squid, prawns and swordfish, cherry tomatoes, raw fish of the day and caper powder

RISOTTO AERO CLUB* (4,7,8)

€ 17

Risotto, Pesto di basilico e menta servito con tartare di pesce spada, scorza di pompelmo rosa e mandorle tostate

Risotto, basil and mint pesto served with swordfish tartare, pink grapefruit zest, and toasted almonds

MEZZO PACCHERO PRIMAVERA (1,3)

€ 16

Crema di fave, guanciale croccante e lime

Fava bean cream, crispy guanciale, and lime

PISTACCHIOSA (1,3,7,8)

€ 18

Fusilloni con pesto di pistacchio, stracciatella di burrata e granella di pistacchio (disponibile versione vegana)

Fusilloni with pistachio pesto, burrata stracciatella, and chopped pistachios (also available in a vegan version)

SECONDI

FILETTO DI MANZO

€ 32

Filetto di manzo di prima qualità servito su pietra calda

Prime beef tenderloin served on a hot stone

COSTOLETTE D'AGNELLO (3,6,7)

€ 26

carrè d'agnello cotto a bassa temperatura e grigliato, servito con insalata Coleslaw

Slow-cooked and grilled rack of lamb, served with coleslaw

FRITTO MISTO (1,2,3,4,7)

€ 22

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

Calamari rings and tufts, prawns, zucchini, and julienned carrots

TENTACOLO DI POLPO ALLA GRIGLIA* (4)

€ 26

Servito su crema di fave, olio al basilico e menta

Served on a fava bean cream, basil and mint oil

COTOLETTA DI TONNO 2.0* (1,4)

€ 25

Tonno rosso, fritto con pan grattato al nero di seppia, servito con crema di avocado e cipolla caramellata

Fried red tuna with squid ink breadcrumbs, served with avocado cream and caramelized onion

GRIGLIATA MISTA DI PESCE* (2,4)

2 persone € 60

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

Salmon, swordfish, calamari, prawns, octopus tentacles
Available for evening service only

COPERTO

€ 3,50

Cover charge

INTERMEZZI

BURRATINA (7)

€ 7

Burrata pugliese servita con songino e pomodorini

Apulian burrata served with lamb's lettuce and cherry tomatoes

ACCIUGHE MAR CANTABRICO (1,4,7)

€ 9

acciuغه del mar cantabrico servite con crostoni di pane e noce di burro

Cantabrian Sea anchovies served with croutons and a knob of butter

FRISELLINE PRIMAVERA (7)

€ 6

Pesto di basilico, menta e pomodori secchi

Basil, mint, and sun-dried tomato pesto

CONTORNI

PATATE AL FORNO O FRITTE

€ 5

Baked or fried potatoes

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 in loco o congelate/surgelate all'origine

Allergeni in tabella

* Materie prime/prodotti processati con abbattitore in loco o congelate/surgelate all'origine