



MOT BISTROT

Un'idea semplice e unica nel suo genere.

Utilizzare tre ingredienti originali e fuori dai classici menu: maiale, Oca e Trota.

Proponiamo specialità in esclusiva assoluta per Milano, selezionate tra i migliori produttori del Nord Est.

MOT *definisce la nuova dimensione del bistrot.*

L'esclusività che cancella i luoghi comuni.




Il territorio raccontato attraverso il prodotto.

Qualità e genuinità, senza fronzoli e formalismi.

La materia prima trattata col massimo rispetto, per disegnare infiniti percorsi di sapori e profumi.

LA NUOVA ESPERIENZA È **MOT**.

BIANCHI

					
Custoza Superiore <i>Ca Del Magro</i> <i>Cantina Monte Del Frà</i> <i>Custoza (Veneto)</i>	4	18	Ribolla Gialla <i>D.O.P. Collio</i> <i>Cantina Kurtin</i> <i>Collio (Friuli Venezia Giulia)</i>	4,5	22
Bianco le Volpi - BIO <i>Azienda Agricola Le Volpi</i> <i>Colli Euganei (Veneto)</i>	3,5	15	Ribolla Gialla <i>Azienda Agricola La Tunella</i> <i>Colli Orientali del Friuli</i> <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	4,5	22
Chardonnay Borgo delle Oche <i>Azienda Vinicola Borgo</i> <i>delle Oche DOC Friuli Grave</i> <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	4	18	Friulano D.O.P. Collio <i>Cantina Kurtin</i> <i>Collio (Friuli Venezia Giulia)</i>	4,5	21
Chardonnay D.O.P. Collio <i>Cantina Kurtin - Collio</i> <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	4	19	Friulano <i>Azienda Agricola La Tunella</i> <i>Colli Orientali del Friuli</i> <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	4,5	21
Pinot Bianco D.O.P. Collio <i>Cantina Kurtin - Collio</i> <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	4	19	Malvasia D.O.P. Collio <i>Cantina Kurtin - Collio</i> <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	4,5	22
Pinot Bianco D.O.P. Plattenriegl <i>Cantina Giralan</i> <i>Cornaiano (Alto Adige)</i>	4,5	22	Kerner <i>Tenuta Pacherhof</i> <i>Valle Isarco (Alto Adige)</i>	6	29
Pinot Grigio D.O.P. Collio <i>Cantina Kurtin</i> <i>Collio (Friuli Venezia Giulia)</i>	4	19	Sylvaner <i>Tenuta Pacherhof</i> <i>Valle Isarco (Alto Adige)</i>	6	29
Pinot Grigio <i>Azienda Agricola Fossa Mala</i> <i>DOC Friuli Grave</i> <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	3,5	15			

LA NOSTRA CANTINA

ROSSI

		
Merlot <i>Azienda Agricola Fossa Mala</i> <i>DOC Friuli Grave</i> <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	3,5	15
Lagrein Maso Hoffmann <i>Tenuta Rottensteiner</i> <i>Bolzano (Alto Adige)</i>	4,5	21
Cabernet 8 mesi – BIO <i>Azienda Agricola Le Volpi</i> <i>Colli Euganei (Veneto)</i>	4	17
Refosco dal Peduncolo Rosso <i>Azienda Agricola Fossa Mala</i> <i>DOC Friuli Grave (Friuli Venezia Giulia)</i>	4	16
Valpolicella Ripasso <i>Tenuta Lena di Mezzo</i> <i>(Cantina Monte del Frà)</i> <i>Valpolicella (Veneto)</i>	5	24
Amarone classico <i>Tenuta Lena di Mezzo</i> <i>(Cantina Monte del Frà)</i> <i>Valpolicella (Veneto)</i>	65	
Prosecco San Boldo Brut <i>Cantina Marsuret</i> <i>Vadobbiadene (Veneto)</i>	4	18

BOLLICINE

		
Prosecco DOC Brut – BIO <i>Azienda Agricola Le Volpi</i> <i>Colli Euganei (Veneto)</i>	3,5	15
Trento DOC Maso Nero <i>Riserva Brut</i> <i>Azienda Agricola Zeni</i> <i>Campo Notaliano (Trento)</i>		40
Ribolla Gialla “La Risposta 110” <i>Spumante Brut</i> <i>Cantina Kurtin</i> <i>Collio (Friuli Venezia Giulia)</i>		40
		
Traminer aromatico passito <i>Azienda Agricola “Borgo delle Oche”</i> <i>Friuli Grave (Friuli Venezia Giulia)</i>		35

DOLCI

LA NOSTRA CANTINA

BIBITE

Coca Cola <i>Classica, Light, Zero</i>	2,5
The freddo <i>Pesca, limone</i>	3
Fanta	2,5
Sprite	2,5
Schwepps	2,5
Aranciata amara	2,5
Tonica Macario	3,5
Limonata Macario	3,5
Chinotto Macario	3,5
Gazzosa Macario	3,5
Acqua 1/2 lt	1
Acqua 1 lt	1,5
Spremuta fresca <i>Arancia</i>	3,5
<i>Pompelmo</i>	4,5

SUCCHI

Albicocca	2,5
Pesca	2,5
Ananas	2,5
Pera	2,5
Ace	2,5
Mirtillo	2,5
Pomodoro	2,5

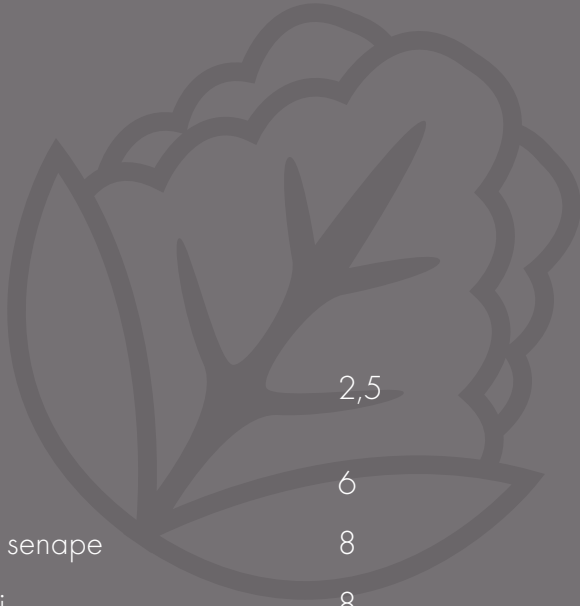
BIRRE

Pils Dolomiti spina piccola <i>Lager vol. 4,9%</i>	4
Pils Dolomiti spina media <i>Lager vol. 4,9%</i>	6
Dolomiti speciale 0,75 cl <i>Speciale vol. 5,9%</i>	8
Dolomiti rossa 0,75 cl <i>Doppio malto rossa vol. 6,7%</i>	8
Brusio Oltre 0,33 cl <i>Bionda saison vol. 5,5%</i>	6
Brusio Tuono 0,33 cl <i>American IPA vol. 4,5%</i>	6
Brusio Follia 0,33 cl <i>Dunkel Weizen vol. 5,6%</i>	6
Forst 1857 0,33 cl <i>Lager vol. 4,8%</i>	4,5
Mundaka 0,33 cl <i>Pale Ale 4,6%</i>	6
Guerrilla 0,33 cl <i>Ipa 5,8%</i>	6
Perfect Circle 0,33 cl <i>Double Ipa 8,5%</i>	6

ALCOLICI


Grappa	3
Amaro	3
Spiriti	5
Cocktail	7
Spritz	5

VEGETARIANI



Frico <i>Cialde di formaggio Montasio</i>	2,5
Insalata foglia mista	6
Insalata cavolo, mozzarella, yogurt, senape	8
Insalata finocchi, mele, sedano, noci	8
Insalata di cavolo cappuccio con speck sbriciolato e cumino	5
Crauti	5
Roesti	5
Patate al forno	5

DOLCI



Tarte tatin di mele	4
Soufflè al cioccolato fondente	4
Linzer Torte austriaca	6
Grano saraceno con mandorle e noci e farcitura di composta di mirtilli rossi	
Tartellette ai lamponi Tortino ai lamponi su biscotto alle mandorle	6
Cabosse Morbida mousse al cioccolato con fondente al caramello salato e nocciola, su biscotto al cacao	6
Servizio e coperto	2,5

MAIALE

ANTIPASTI

Prosciutto crudo S.Daniele Camarin <i>Prosciutto crudo artigianale, stagionatura 16 mesi</i>	7
Prosciutto Osvaldo affumicato <i>Prosciutto crudo artigianale, stagionatura 16/24 mesi</i>	7
Porchetta mangalica <i>Cotta al forno a bassa temperatura</i>	7,5
Lardo magro mangalica <i>Salatura a secco, stagionatura 4 mesi</i>	6,5
Mangatella <i>Mortadella di suino mangalica</i>	6,5
Speck <i>Stagionatura 6 mesi</i>	6

PRIMI

Canederli allo speck <i>Gnocchi di pane e uova con speck al burro di malga versato</i>	11
Zuppa d'orzo con carrè affumicato	8
Carbonara alla tirolese <i>Maccheroncino con uovo, scalogno stufato, speck abbrustolito sbriciolato e fetta di lardo di Mangalica</i>	11

SECONDI

Würstel con roesti e crauti <i>Meraner Würstel classico, sottile, leggermente affumicato, cotto al vapore</i> <i>Servelade Würstel spesso e leggermente affumicato, cotto alla griglia</i> <i>Bratwurst Würstel bianco, cotto alla griglia</i>	10
Carrè di maiale <i>con patate al forno</i>	11
Costine di maiale <i>Puntine di maiale cotte al forno a bassa temperatura</i>	11
Maiolino da latte, 1200 gr ca. <i>Solo su prenotazione</i>	60
Servizio e coperto	2,5

OCA

ANTIPASTI

Tagliere oca 10
Salame, speck, petto

Tagliere salame d'oca 11
Salame stagionato e salame cotto

PRIMI

Ravioli d'oca al burro di malga versato 12
Pasta fresca ripiena di carne d'oca, al burro di malga versato

Bigoli al ragù d'oca 13
Pasta lunga di grano duro con ragù d'oca fatto in casa

SECONDI

Tagliata d'oca 12
*Petto d'oca privo di grasso, marinato al pepe verde,
cotto alla griglia con patate al forno*

Coscia d'oca in confit 5/etto
*Carne cotta nel grasso d'oca insaporita con una concia
a base di sale, spezie e piante aromatiche*

Hamburger d'oca 13
*Pane abbrustolito aromatizzato alla senape,
pomodoro e formaggio di malga*

Servizio e coperto

2,5

I NOSTRI MENU



TROTA

ANTIPASTI

Regina San Daniele 13
*Filetto di trota salmonata affumicata a freddo
su letto di julienne di finocchi*

Tagliamento 14
*Cubetti di trota salmonata affumicata
con stracciatella di burrata e fiori eduli*

Livenza 14
*Rotolino di trota salmonata affumicata,
caprino e mele*

PRIMI

Lasagne di trota 8
*Lasagna dello chef con filetto di trota salmonata affumicata,
besciamella, pomodorini ciliegini*

Spaghetti fil di fumo 10
*Spaghetti con pomodori ciliegini e tronchetti
di filetto di trota leggermente affumicata*

SECONDI

Fil di fumo 14
*Filetto di Trota affumicato a caldo cotto al vapore,
su letto di purea di piselli, con verdure grigliate*

Trota agrumi 14
*Filetto di Trota cotto al vapore, marinato agli agrumi,
su letto di purea di carote, con verdure grigliate*

Hamburger di trota 12
Pane abbrustolito, zucchine julienne e salsa tartara "MOT"

Servizio e coperto 2,5

MENU

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate e alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menu. Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

Il libro degli ingredienti o ricettario, con evidenza degli allergeni presenti nei singoli piatti, è a disposizione in sala per tutti i clienti.

UTILIZZO DI SEMILAVORATI PRODOTTI IN LOCO, SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA E UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DI PIATTI.

“Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04”.

UTILIZZO DI MATERIE PRIME PRECONFEZIONATE, SURGELATE O CONGELATE, NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI PRESENTI SUL MENU.

La tagliata d’oca è congelata all’origine per garantirne la qualità e la sicurezza merceologica.

ACQUA TRATTATA

Gentile Cliente, La informiamo che in questo locale viene somministrata acqua potabile trattata e gassata ai sensi dell’art.13D. Lgs.181/03

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti presenti sul menu.

*Grazie della vostra visita!
Seguici anche su*



/motbistrot