secondi piatti • Main Courses

D ssert e

tabl

primi piatti • First Courses

tapas • tapas

HAI BISOGNO DI UN CONSIGLIO? Lo sappiamo, la scelta è
ampia. E il nostro staff non vede l’ora di aiutarti. Raccontaci cosa
vorresti provare e sapremo darti i giusti consigli. Altrimenti, puoi
consultare il nostro SOMMELIER VIRTUALE.
GUARDATI ATTORNO, puoi scegliere il tuo abbinamento perfetto
tra 100 vini da degustare al calice. Le macchine che vedi ci
permettono di conservarli alle condizioni ottimali, garantendoti
sempre la migliore qualità.

Need a suggestion? We know, the selection is wide. And our
staff can’t wait to help you. Tell us what you’d like to explore and
we’ll guide you with the right suggestions. Otherwise, you can
consult our VIRTUAL SOMMELIER. Look around, you can choose
your perfect pairing from 100 wines available by the glass. The
dispensers you see allow us to preserve each wine in optimal
conditions, ensuring the highest quality at all times.

e per il vino? • And for the wine?

menu cena
dinner Menu

Tortellini al Prosciutto Crudo, Burro e Zafferano 1, 3, 7, 9 21
Tortellini artigianali mantecati al burro e zafferano, serviti con
fondo di carne e gocce di balsamico Essenza dell’Acetaia San
Giacomo
Handmade tortellini finished with butter and saffron, served
with meat jus and drops of Essenza balsamic from Acetaia San
Giacomo

Rotta verso Est: Gamberi, Anatra e Curry Verde 1, 2, 6, 7 22
Noodles di grano saltati con crema di zucca e carota al curry
verde, gamberi scottati, speck d’anatra e fonduta di pecorino
Wheat noodles sautéed with pumpkin and carrot cream with
green curry, seared prawns, duck speck, and pecorino fondue

Risotto Cacio, Pepe e Guancia 7, 9 20
Riso Carnaroli Riserva mantecato al pecorino romano e mix di
pepi tostato con guancia di vitello sfilacciata e il suo fondo
Carnaroli Riserva risotto creamed with Pecorino Romano and
toasted pepper blend, served with shredded veal cheek and its jus

Fettuccina Pastificio Mancini al Burro, Acciughe del
Cantabrico e Limone 1 ,4, 7 17
Fettuccina, emulsione di acciughe del Cantabrico, zest di
limone e polvere di limone bruciato
Pastificio Mancini Fettuccina with a Cantabrian anchovy
emulsion, lemon zest, and burnt lemon powder

Costoletta Orecchia di Elefante

1, 3, 7 30
Vitello battuto ad orecchia di elefante, panatura in panko e
grissini, cottura nel burro chiarificato, servita con patate ratte
al burro
Veal pounded “elephant ear” style, coated in panko and breadsticks,
cooked in clarified butter, served with buttered Ratte potatoes

Polpo alla Plancha

5, 14..26
Tentacolo croccante alla griglia, patate schiacciate alle erbe,
maionese di polpo e terra di olive nere e capperi
Crispy grilled octopus tentacle with herb-crushed potatoes,
octopus mayonnaise, and black olive–caper crumble

Guancia di Vitello Brasata al Barolo

9, 12 24
Guancia fondente brasata lentamente al Barolo, servita con il
suo fondo bruno all’anice stellato e purea di sedano rapa
Melt-in-the-mouth veal cheek braised in Barolo, with its star
anise jus and celeriac purée

Essenza di Manzo: Tartare d’Autore

3, 4, 6, 10 23
Selezione di Fassona di prima scelta 160 g battuta al coltello
servita “al naturale” o “alla Reverso”
160 g premium Fassona Beef, hand-chopped and served either
“natural” or “Reverso style”

Ratatouille Vegan

9.. 16
Con verdura di stagione
Prepared with seasonal vegetables

Contorno del giorno 6
Per informazioni sugli allergeni, rivolgersi al nostro staff
Side dish of the day. For allergen information, please ask our staff

Pane di Crosta e Grissini Edelweiss 1

...........................4
Crosta Bread and Edelweiss Breadsticks

Acqua 3
Water

Soft Drinks 5
Soft Drinks

Reverso interpreta il ritmo contemporaneo di Milano con
un’esperienza di vino e sapori libera, dinamica e orientata alla
scoperta. L’ampia selezione al calice invita a creare il proprio
percorso tra degustazioni e abbinamenti in modo sempre
nuovo. Dalle tapas alle portate ispirate a una cucina italiana
aperta al mondo, il menu alterna condivisione e piatti pensati
per accompagnare l’intera cena. Ogni proposta incontra il
vino in un dialogo continuo tra cucina e cantina.

I nostri taglieri sono serviti con il pane di Crosta
Our boards are served with bread from Crosta

Reverso captures the contemporary rhythm of Milan through
a wine and dining experience that is free-flowing, dynamic,
and open to discovery. The extensive by-the-glass selection
invites guests to create their own journey through tastings
and pairings, always in a different way. From tapas to dishes
inspired by Italian cuisine and open to global influences, the
menu moves between sharing plates and courses designed to
accompany the entire dinner. Each offering meets the wine in
an ongoing dialogue between kitchen and cellar.

Mondeghili Milanesi e Zafferano, 3 pz 1, 3, 5, 7, 9, 10 7
Polpette della tradizione milanese con maionese allo
zafferano e zest di limone
Traditional Milanese meatballs with saffron mayonnaise and
lemon zest, 3 pcs

Mondeghili di Lenticchie e Funghi, Vegan,
3 pz 1, 5, 9 7
Polpette vegetariane a base di lenticchie e funghi, con
maionese vegana allo zafferano e zest di limone
Vegetarian lentil and mushroom meatballs with vegan saffron
mayonnaise and lemon zest, 3 pcs

Baccalà stile Takoyaki, 3 pz 1, 3, 4, 5, 7 8
Frittelle sferiche di baccalà mantecato, maionese al wasabi
e katsuobushi
Spherical fritters of whipped salted cod with wasabi
mayonnaise and katsuobushi, 3 pcs

Bon Bon di Roast Beef e Tonnata Antica, 3 pz 3, 4, 5, 7, 9, 10 ...7
Caramelle di roast beef con cuore di salsa tonnata e glassa
al jus di carne e caramello piccante
Roast Beef bites filled with traditional tonnato sauce and
finished with meat jus and spicy caramel glaze, 3 pcs

Per allergie o intolleranze alimentari, non esitate a rivolgervi al
nostro staff. If you have any allergies or food intolerances, please do
not hesitate to ask our staff.
LISTA ALLERGENI, Allergen List. 1) Glutine (grano, segale, orzo, avena,
farro, kamut o i loro ceppi ibridati). Gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt,
kamut or their hybridised strains). 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei.
Crustaceans and products containing crustaceans. 3) Uova e prodotti a base
di uova. Eggs and egg-based products. 4) Pesce e prodotti a base di pesce.
Fish and fish-based products. 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi.
Peanuts and peanut-based products. 6) Soia e prodotti a base di soia.
Soybeans and soy-based products. 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso
il lattosio). Milk and milk-based products (including lactose). 8) Frutta a
guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile,
pistacchi, noci macadamia). Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews,
pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts). 9) Sedano e prodotti a
base di sedano. Celery and celery-based products. 10) Senape e prodotti a
base di senape. Mustard and mustard-based products. 11) Semi di sesamo e
prodotti a base di semi di sesamo. Sesame seeds and sesame-based products.
12) Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10
mg/l). Sulphur dioxide and sulphites (above 10 mg/kg or 10 mg/l). 13) Lupini
e prodotti a base di lupini. Lupin and lupin-based products. 14) Molluschi e
prodotti a base di molluschi. Molluscs and mollusc-based products.

Per conoscere i dessert del giorno, la selezione di
cioccolati Marco Colzani e ricevere informazioni sugli
allergeni, vi invitiamo a rivolgervi al nostro staff
To discover today’s desserts, the Marco Colzani chocolate selection,
and information regarding allergens, please ask our staff

Caffè selezionati in collaborazione con Sevengrams 2
Selected Coffees in collaboration with Sevengrams

Salame Cucito Vecchio Varzi 12 14
Traditional hand-tied salame by Vecchio Varzi

Pancetta Cotta 9
Cooked pork belly

Culatta di Parma 12
Aged cured pork leg from Parma

Tre formaggi della nostra selezione 7 15
Three-cheese selection

tagli ri e • boards

e

Mini Tacos alla Ricciola, 3 pz 1, 3, 4, 6, 7, 11 12
Piccoli tacos artigianali ripieni di tartare di ricciola, soffice
di robiola, salsa teriyaki e semi di sesamo nero tostato
Small bread tacos filled with amberjack tartare, robiola sauce,
teriyaki sauce, and toasted black sesame seeds, 3 pcs

Bao Bun Pancia e Umeboshi, 2 pz 1, 6, 10 9
Pane al vapore, pancia di maiale, umeboshi, cavolo
croccante, balsamico di mela e tabasco
Steamed bun with pork belly, umeboshi, crunchy cabbage,
apple balsamic and tabasco, 2 pcs

Bao Bun Vegano, Vegan, 2 pz 1, 6, 11 8
Pane al vapore, crema di carote e zucca al curry verde,
cavolo croccante, salsa allo yogurt vegetale, funghi
shiitake, balsamico di mela e sesamo tostato
Steamed bun, green curry carrot & pumpkin cream, crunchy
cabbage, plant-based yogurt sauce, funghi shiitake, apple
balsamic and toasted sesame, 2 pcs