IL CORMORANO

SEMPIONE

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

seguici su / follow us

Il Cormorano

La nostra storia, la nostra cucina

Nel cuore pulsante di Milano, Il Cormorano nasce nel 1977 in Piazza XXV Aprile. Fin dall'inizio, il nostro ristorante è stato un crocevia di incontri, un luogo dove artisti, lettori e appassionati del buon cibo si ritrovano per condividere sapori e racconti.

Oggi, a due passi dall'Arco, continuiamo la nostra tradizione con uno sguardo rivolto al futuro. La nostra cucina celebra il mare con piatti che esaltano la freschezza e la qualità delle materie prime, combinando tradizione e creatività. Ogni ingrediente è selezionato con cura, ogni ricetta nasce dall'incontro tra tecnica e passione, per offrire un'esperienza autentica e raffinata.

Al Cormorano, ogni piatto racconta una storia, ogni sapore è un viaggio. Benvenuti!

In the beating heart of Milan, Il Cormorano was born in 1977 in Piazza XXV Aprile. From the beginning, our restaurant has been a crossroads of encounters, a place where artists, readers and lovers of good food meet to share flavors and stories.

Today, in Corso Sempione neighborhood, we continue our tradition with an eye to the future. Our cuisine celebrates the sea with dishes that enhance the freshness and quality of raw materials, combining tradition and creativity. Each ingredient is carefully selected, each recipe is born from the encounter between technique and passion, to offer an authentic and refined experience.

At Cormorano, every dish tells a story, every flavor is a journey. Welcome!

Crudo di Mare

Raw seafood

€

Trilogia di tartare del Cormorano — 20

Ricciola, salmone, scampi* e i suoi accostamenti

Mixed tartare with amberjack, salmon, langoustine** (1, 2, 4, 6, 7, 10)

Tartare di ricciola — 19

con mango e corallo al nero di seppia

Amberjack tartare with mango and coral with cuttlefish ink (1, 4, 6, 10, 14)

Tartare di salmone — 18

con salsa guacamole

Salmon tartare with guacamole sauce (1, 4, 10)

Bis di carpaccio — 19

(tonno rosso* e salmone) con citronette di lime

Mixed carpaccio (red tuna and salmon) with lime citronette* (4, 6, 10)

Carpaccio di ricciola — 20

con veli di cipolla di Tropea

Amberjack carpaccio with Tropea onion veils (1, 4)

Tartare di tonno rosso* — 21

con granella di pistacchio e crema di alghe

Red Tuna tartare with pistachio grain and seaweed cream* (1, 2, 4, 7, 8)

Carpaccio di gambero rosso* di Mazara — 26

con salsa wasabi

Red prawn carpaccio from Mazara, with wasabi sauce* (1, 2, 3, 7)

Acciughe del mar Cantabrico — 19

con crostoni di pane e burro salato

Anchovies from Cantabrian Sea with croutons and salted butter (1, 4, 6, 7, 10)

Oyster Bar

		€
Le Gourmandise (14)	cad.	4
Le Cocollos (14)	cad.	8
Le Gillardeau (14)	cad.	8
Le Setubal (14)	cad.	6
Le Special Tarbourich (14)	cad.	8

Caviale

Caviar

		€
Siberian Caviar (4)	10 gr	40
Osetra Caviar (4)	10 gr	45
Degustazione di Caviale (4)		75

(crudo/raw)

Scampi
Langoustine
(2)*
cad. €
7

Gamberi Rossi
Red shrimps
(2)*
cad. €
6

(crudo/raw)

Ricci
Sea urchins
(4)
cad. €
7

Coquillage
(2, 14)
cad. €
5

Tartufi di Mare
Sea truffles
(14)
cad. €
8

Fasolari
Cockles
(4)
cad. €
4

L'assortimento può variare a seconda degli arrivi.

* Prodotti abbattuti all'origine

Plateau

(crudo/raw)

Cormorano
12 pezzi* secondo disponibilità
*12 pieces**
(2, 4, 9, 12, 14)

€ 41

Prestige dello chef
24 pezzi* secondo disponibilità
*24 pieces**
(2, 4, 12, 14)

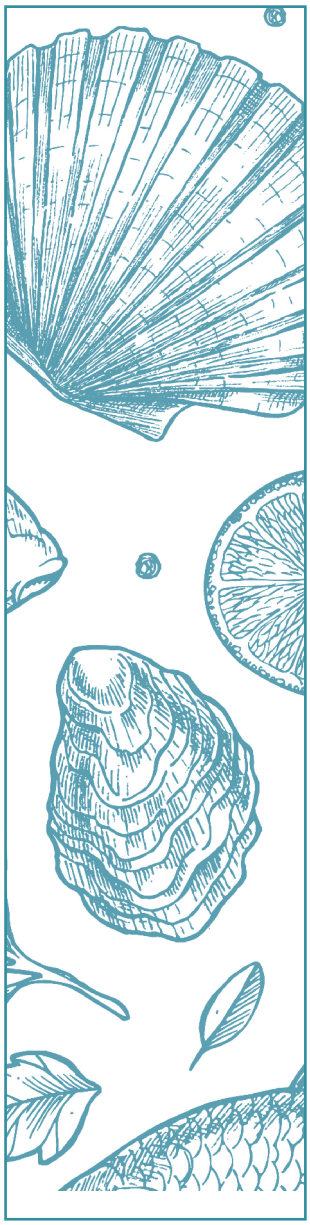
€ 78

Royal
36 pezzi* secondo disponibilità
*36 pieces**
(2, 4, 12, 14)

€ 115

Imperiale
60 pezzi* secondo disponibilità
*60 pieces**
(2, 4, 12, 14)

€ 180



Antipasti Cotti
Cooked appetizers

€

Baccalà* mantecato — 19
con crostone di polenta al nero di seppia
Creamed cod with squid ink polenta crust* (1, 4, 7, 14)

Sautè di cozze e vongole — 19
con crostini e segreto dello Chef
Sautéed mussels and clams with croutons and Chef's secret (1, 6, 10, 14)

Misto gratinato* del Cormorano — 19
pesce, crostacei* e molluschi
"Cormorano" Mixed gratin, fish, crustaceans* and molluscs* (1, 2, 4, 6, 10, 14)

La nostra catalana di scampi* e gamberi* — 20
Catalan style langoustine and prawns** (1, 2, 9)

Cubo di salmone marinato agli agrumi — 18
con cipolla caramellata
Citrus marinated salmon cube, with caramelized onion (4, 6, 9, 10)

Polpo* croccante su tortino di patate al lime — 20
Crispy octopus on lime potato pie* (1, 6, 14)

Apotesi di mare
Apotheosis of the sea

(min. 2 persone) per pers.
(minimum 2 people)

€

Crudo e cotto* — 39
A nostra disponibilità di giornata
cooked and raw* - *At our availability for the day*
(1, 2, 4, 7, 10, 14)

L'assortimento può variare a seconda degli arrivi.

* Prodotti abbattuti all'origine

Pasta

First courses

		€
Spaghetti del Cormorano *(min. 2 persone)* allo scoglio* in crosta cotto al forno *Cormorano's spaghetti with seafood* baked in the oven (minimum 2 people)* (1, 2, 4, 6, 10, 14)	per pers.	20
Linguine alle vongole veraci e bottarga *Linguine pasta with clams and mullet bottarga* (1, 4, 14)		22
Risotto al lime con tartare di gamberi* *Lime risotto with prawns* tartare* (1, 2, 4, 7, 14)		22
Spaghetti alla chitarra all'astice *Spaghetti pasta with lobster* (1, 2, 3, 6, 10, 14)		35
Tonnarelli ai ricci di mare *Tonnarelli pasta with sea urchins* (1, 2, 3, 6, 10, 14)		25
Ravioli di branzino con bisque di crostacei* *Sea bass ravioli with shellfish bisque** (1, 2, 4, 6, 10, 14)		20
Tagliolini con scampi* e zucchine *Tagliolini with scampi* and courgettes* (1, 2, 3, 6, 10)		22

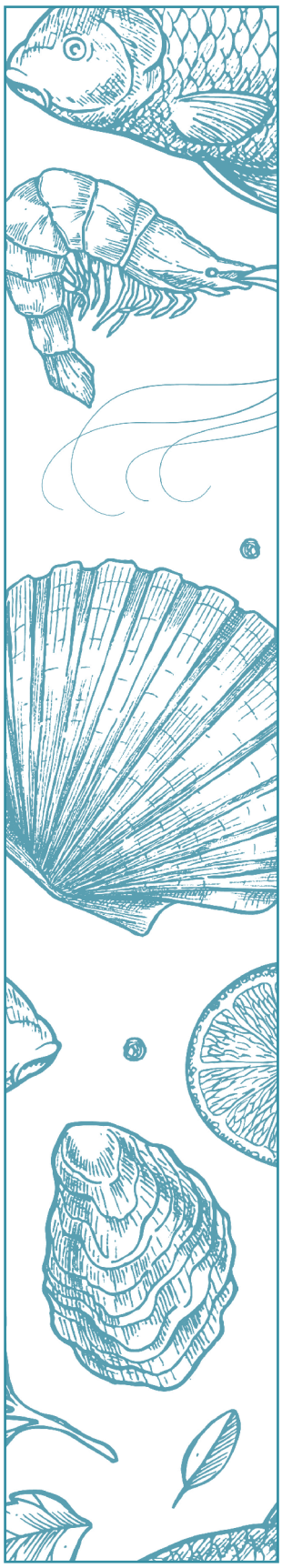
le nostre specialità

Our homemade specialties

Paella

minimo 2 persone / minimum 2 people

		€
Paella alla Marinara (la classica) con frutti di mare, crostacei*, peperoni e piselli *with seafood, shellfish*, peppers and peas* (1, 2, 4, 7, 9, 14)	per pers.	25
Paella alla Valenciana (con pollo) con frutti di mare, crostacei*, calamari*, pollo, peperoni e piselli *with seafood, shellfish*, squid*, chicken, peppers and peas* (1, 2, 4, 7, 9, 14)	per pers.	28
Paella Special (con astice) con frutti di mare, crostacei*, astice, peperoni e piselli *with seafood, shellfish*, lobster, peppers and peas* (1, 2, 4, 7, 9, 14)	per pers.	39



The variety can vary depending on the arrivals.

** Products or ingredients listed are blast chilled at the origin.*

Secondi

Second courses

		€
Gran misto di pesce* *(min. 2 persone)* del mediterraneo alla griglia *Great mix of grilled mediterranean fish* (minimum 2 people)* (2, 4, 14)	per pers.	33
Trancio di ombrina in crosta di erbe aromatiche su crema di peperoni *Sea bass fillet in a herb crust on a pepper cream* (1, 4, 6, 8, 10)		25
Cubotto di tonno rosso* al sesamo nero *Red tuna* with black sesame* (1, 4, 8, 11)		29
Fritto* del Cormorano con paranza con verdure, gamberi* e calamari* *"Cormorano" Fried fish** (1, 2, 5, 6, 10, 14)		27
Astice intero alla catalana *Catalan style lobster* (1, 2, 9)		65
Orata o branzino a piacere *Sea bream or sea bass* (1, 4, 8)	.	30
Pescato del giorno secondo disponibilità *Catch of the day according to availability* (4)	all'etto/per hectogram	8/10
Tagliata d'orata con erbette saltate *Sliced sea bream with sautéed herbs* (1, 4)		23

Per chi non ama il pesce

Our homemade specialties

	€
Vitello Tonnato *Traditional veal with tuna sauce* (1, 3, 4, 6, 7 ,10)	18
Bresaola con rucola e grana *Bresaola with rocket and parmesan* (1, 7)	18
Jamón Iberico Pata Negra adoracion servito con gnocco fritto *Jamón Iberico Pata Negra adoracion served with "gnocco fritto"* (1, 6, 10)	23
Mezze maniche cacio e pepe *Cheese and pepper mezze maniche pasta* (1, 6, 7, 10)	18
Spaghetti integrali ai 3 datterini *Whole wheat spaghetti with 3 cherry tomatoes* (1, 6, 7, 10)	16
Costoletta alla milanese *Milanese style veal cutlet* (1, 3, 6, 7, 10)	35
Costata bavarese tedesca con verdure alla griglia *Bavarian rib eye steak with grilled vegetables* (1, 6 , 10)	38

L'assortimento può variare a seconda degli arrivi.

* Prodotti abbattuti all'origine

Contorni
Side Dishes

		€
Patate arrosto	*Roast potatoes*	7
Verdure alla griglia	*Grilled vegetables*	8
Erbette di campo	*Field herbs*	8
Chips dello Chef	*Chef's chips*	8
Insalata di stagione	*Seasonal salad*	8
Scarola stufata con pinoli e olive (8)	*Stewed escarole with pine nuts and olives*	8

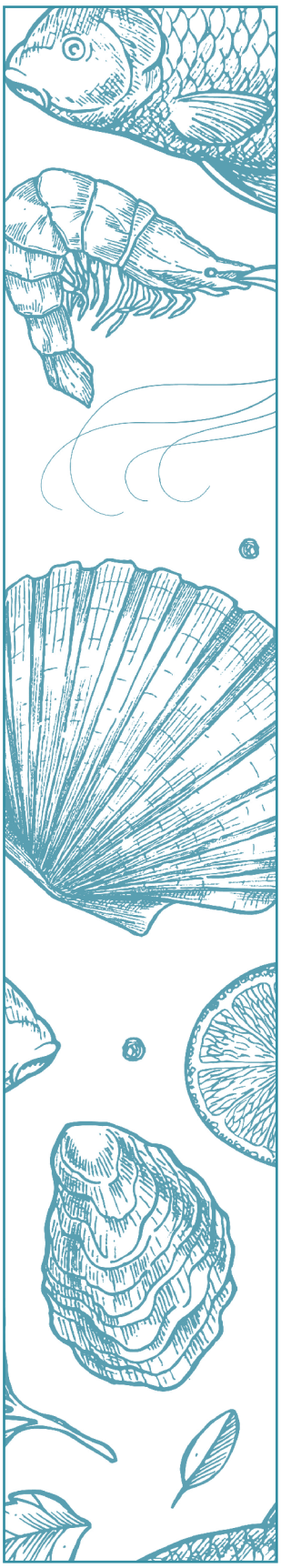
Pizza Classica
Classic Pizza

	€
Marinara Pomodoro, aglio e origano *Tomato, garlic and oregano* (1, 6, 10)	9
Margherita Pomodoro e fior di latte *Tomato and mozzarella cheese* (1, 6, 7, 10)	12
Napoli Pomodoro, fior di latte, acciughe, olive e origano *Tomato, mozzarella cheese, anchovies, olives and oregano* (1, 4, 6, 7, 10)	13
Diavola Pomodoro, fior di latte e salsiccia calabra *Tomato, mozzarella cheese and Calabrian sausage* (1, 6, 7, 10)	15
Ortolana Pomodoro, fior di latte e verdure di stagione alla griglia *Tomato, mozzarella cheese and seasonal grilled vegetables* (1, 6, 7, 10)	15
Bufalina Pomodoro e mozzarella di bufala *Tomato and buffalo mozzarella cheese* (1, 6, 7, 10)	16

Caffetteria e Digestivi
Coffee bar and Digestives

	€
Caffè espresso *Espresso*	3
Amari nazionali/esteri *National and international bitters*	6/8
Distillati nazionali *National spirits*	8
Distillati esteri *International distillates*	10/15

	€
Pane e coperto *Bread and cover charge*	3



The variety can vary depending on the arrivals.

** Products or ingredients listed are blast chilled at the origin.*

IL CORMORANO

SEMPIONE

ALLERGENI - ALLERGENS

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1 **Glutine cereali** contenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2 **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
3 **Uova** e prodotti a base di uova
4 **Pesce** e prodotti a base di pesce
5 **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
6 **Soia** e prodotti a base di soia
7 **Latte** e prodotti a base di latte
8 **Frutta a guscio** e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9 **Sedano** e prodotti a base di sedano
10 **Senape** e prodotti a base di senape
11 **Semi di sesamo** e prodotti a base di sesame
12 **Anidride solforosa e Solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13 **Lupini** e prodotti a base di lupini
14 **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.
Per sicurezza alimentare, i prodotti ittici somministrati crudi vengono abbattuti a come previsto dal RG. CE 853/2004
*Prodotti abbattuti all'origine

WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT FOOD AND BEVERAGES PREPARED AND ADMINISTERED HERE, CAN CONTAIN INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

1 **Gluten Cereals** containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
2 **Crustaceans** and products based on shellfish
3 **Eggs** and by-products
4 **Fish** and products based on fish
5 **Peanuts** and peanut-based products
6 **Soy** and soy-based products
7 **Milk** and dairy products (lactose included)
8 **Fruits in shell**, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
9 **Celery** and products based on celery
10 **Mustard** and mustard-based products
11 **Sesame seeds** and sesame seeds-based products
12 **Sulfur dioxide and Sulphur dioxide** and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
13 **Lupine** and lupine-based products
14 **Molluscs** and products based on molluscs

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service.
For food safety, fish products administered raw are slaughtered as required by EC Regulation 853/2004.
*Products or ingredients listed are blast chilled at the origin

Firmato
La Direzione