



IL CORMORANO  
SEMPIONE

Caro 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".*

# 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 ritrovavano per condividere sapori e racconti.

Oggi, a due passi dall'Arco della Pace, 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 met 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

Ricciola, salmone, scampi\* e i suoi accostamenti  
*Mixed tartare with amberjack\*, salmon, langoustine\* (1, 2, 4, 6, 7, 10)*

## Tartare di ricciola

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

con salsa guacamole  
*Salmon tartare with guacamole sauce (1, 4, 10)*

## Bis di carpaccio

(tonno rosso\* e salmone) con citronette di lime  
*Mixed carpaccio (red tuna\* and salmon) with lime citronette (4, 6, 10)*

## Carpaccio di ricciola

con veli di cipolla di Tropea  
*Amberjack carpaccio with Tropea onion veils (1, 4)*

## Tartare di tonno rosso\*

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

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

## Acciughe del mar Cantabrico

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)

Le Cocollos (14)

Le Gillardeau (14)

Le Setubal (14)

Le Special Tarbourich (14)

# Caviare

Caviar

Siberian Caviar (4)

Osetra Caviar (4)

Degustazione di Caviare (4)

€

20

19

18

19

20

21

26

19

€

4

8

8

6

8

€

10 gr 40

10 gr 45

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)

€ 43

## Royal

36 pezzi\* secondo disponibilità

36 pieces\*

(2, 4, 12, 14)

€ 119

## Prestige dello chef

24 pezzi\* secondo disponibilità

24 pieces\*

(2, 4, 12, 14)

€ 81

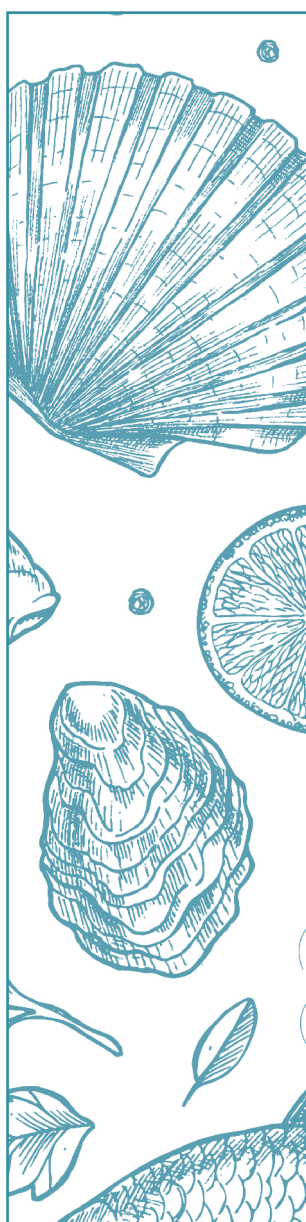
## Imperiale

60 pezzi\* secondo disponibilità

60 pieces\*

(2, 4, 12, 14)

€ 190



## Antipasti Cotti

Cooked appetizers

### Baccalà\* mantecato

con crostone di polenta al nero di seppia

*Creamed cod\* with squid ink polenta crust* (1, 4, 7, 12, 14)

€

19

### Sautè di cozze

con crostini e segreto dello Chef

*Sautéed mussels with croutons and Chef's secret* (1, 6, 10, 14)

16

### Misto gratinato\* del Cormorano

pesce, crostacei\* e molluschi

*"Cormorano" Mixed gratin\*, fish, crustaceans\* and molluscs* (1, 2, 4, 6, 10, 14)

19

### La Nostra catalana di scampi\* e gamberi\*

*Catalan style langoustine\* and prawns\** (1, 2, 9)

20

### Insalata di mare\* tiepida

*Warm Seafood Salad\** (2, 4, 9, 10, 12, 14)

19

### Calamaro\* ripieno

su vellutata di fave ed erbe croccanti

*Stuffed squid\* on a cream of fava bean purée with crispy herbs* (1, 4, 6, 7, 12, 14)

24

### Insalata di polipo\* dello Chef

*Chef's Octopus Salad* (1, 6, 9, 12, 14)

23

## Apoteosi di mare - crudo e cotto\*

min 2 persone - min. 2 people

A nostra disponibilità di giornata

*Raw and cooked\* Subject to availability* (1, 2, 4, 7, 10, 12, 14)

per pers. 39

L'assortimento può variare a seconda degli arrivi.

\* Prodotti abbattuti all'origine



# Primi

First courses

## Spaghetti del Cormorano

(min. 2 persone)

per pers.

€  
24

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)

## Linguine alle vongole veraci e bottarga

*Linguine pasta with clams and mullet bottarga (1, 4, 14)*

23

## 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)*

33

## Tonnarelli ai ricci di mare

*Tonnarelli pasta with sea urchins (1, 2, 3, 6, 10, 14)*

25

## Calamarata al ragù di cernia

*Calamarata with scorpion fish ragù (1, 2, 4, 12)*

25

## Gnocchetti di patate

su crema di scampi e quenelle di ricotta

*Potato gnocchetti on a cream of scampi sauce with ricotta quenelles (1, 2, 4, 7, 12)*

19

## Le Nostre specialità

Our homemade specialties

# Paella

minimo 2 persone / minimum 2 people

€

## Paella alla Marinara (la classica)

per pers.

25

con frutti di mare, crostacei\*, peperoni e piselli

*with seafood, shellfish\*, peppers and peas*

(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

## Paella alla Valenciana (con pollo)

per pers.

28

con frutti di mare, crostacei\*, calamari\*,

pollo, peperoni e piselli

*with seafood, shellfish\*, squid\*, chicken, peppers and peas*

(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

## Paella Special (con astice)

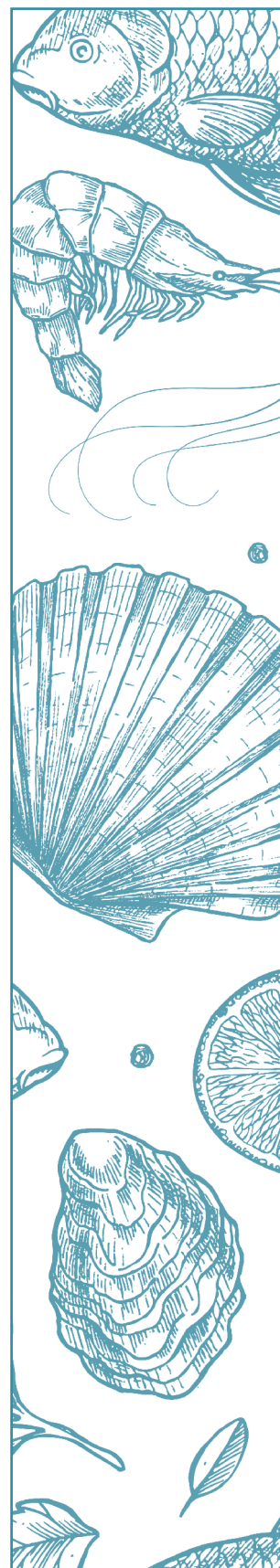
per pers.

39

con frutti di mare, crostacei\*, astice, peperoni e piselli

*with seafood, shellfish\*, lobster, peppers and peas*

(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)



*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**

### Cubotto di cernia al vapore

con erbette croccanti e pane carasau

*Steamed grouper cubes with crispy herbs and carasau bread* (1, 4, 6, 7, 10, 12)

**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)

**35**

### 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**

### Spezzatino di pesce su crema di piselli

*Fish stew served on a bed of creamed peas* (1, 2, 4, 7, 8, 9, 12)

**26**

## Per chi non ama il pesce

Our homemade specialties

### Millefoglie di melanzane su fonduta di grana

*Aubergine mille-feuille on a bed of Grana fondue* (1, 6, 7, 10)

**18**

### Caprese di bufala Campana con basilico cristallizzato

*Caprese salad with buffalo mozzarella from Campania and candied basil* (1, 6, 7, 10)

**18**

### Risotto alla Milanese

*Milanese-Style Risotto* (1, 6, 7, 10)

**23**

### Paccheri di Gragnano ai tre datterini

e basilico cristallizzato

*Gragnano Paccheri with three types of datterini tomatoes and candied basil* (1, 6, 7, 10)

**16**

### 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*

**Verdure alla griglia**

*Grilled vegetables*

**Erbette di campo**

*Field herbs*

**Chips dello Chef**

*Chef's chips*

**Insalata di stagione**

*Seasonal salad*

**Scarola stufata con pinoli e olive (8)**

*Stewed escarole  
with pine nuts and olives*

# Le Nostre Pinse

Like pizza, but crispier

**Marinara**

Pomodoro, aglio e origano

*Tomato, garlic and oregano (1, 6, 10)*

**Margherita**

Pomodoro e fior di latte

*Tomato and mozzarella cheese (1, 6, 7, 10)*

**Fresca**

Pomodoro ramato, bufala Campana e basilico

*Cherry tomatoes, buffalo cheese from Campania and basil (1, 6, 7, 10)*

**Cormorano**

Carpaccio di salmone, philadelphia, pomodorini, sesamo e noci

*Tomato, mozzarella cheese, anchovies, olives and oregano (1, 4, 6, 7, 8, 10, 12)*

# Caffetteria e Digestivi

Coffee bar and Digestives

**Caffè espresso**

3

*Espresso*

**Amari nazionali/esteri**

6/8

*National and international bitters*

**Distillati nazionali**

8

*National spirits*

**Distillati esteri**

10/15

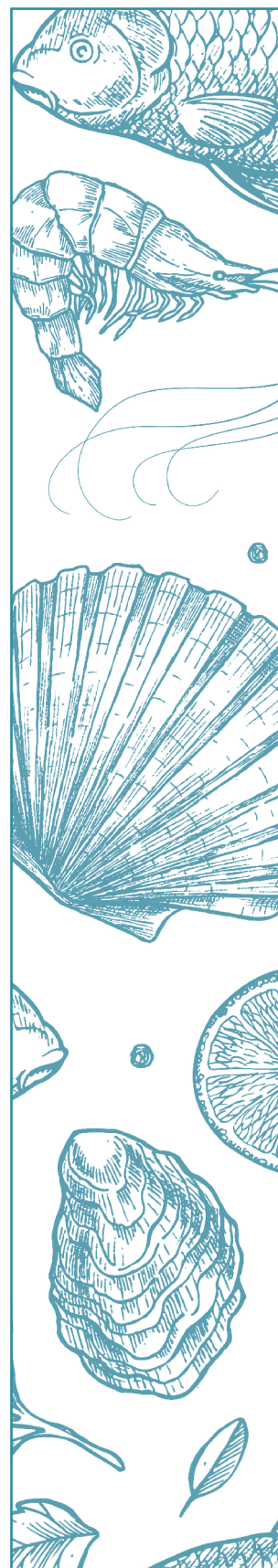
*International distillates*

**Pane e coperto**

*Bread and cover charge*

€

3,5



*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 <b>Glutine cereali</b> contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | 6 <b>Soia</b> e prodotti a base di soia                                                                                               | 10 <b>Senape</b> e prodotti a base di senape                                  |
| 2 <b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei                                                          | 7 <b>Latte</b> e prodotti a base di latte                                                                                             | 11 <b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di sesame                          |
| 3 <b>Uova</b> e prodotti a base di uova                                                                    | 8 <b>Frutta a guscio</b> e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) | 12 <b>Anidride solforosa e Solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg |
| 4 <b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce                                                                  | 9 <b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano                                                                                           | 13 <b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini                                  |
| 5 <b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi                                                            |                                                                                                                                       | 14 <b>Molluschi</b> 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 <b>Gluten Cereals</b> containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products | 6 <b>Soy</b> and soy-based products                                                                                                                      | 10 <b>Mustard</b> and mustard-based products                                                |
| 2 <b>Crustaceans</b> and products based on shellfish                                                                            | 7 <b>Milk</b> and dairy products (lactose included)                                                                                                      | 11 <b>Sesame seeds</b> and sesame seeds-based products                                      |
| 3 <b>Eggs</b> and by-products                                                                                                   | 8 <b>Fruits in shell</b> , i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products. | 12 <b>Sulfur dioxide and Sulphur dioxide</b> and sulphites in concentrations above 10 mg/kg |
| 4 <b>Fish</b> and products based on fish                                                                                        | 9 <b>Celery</b> and products based on celery                                                                                                             | 13 <b>Lupine</b> and lupine-based products                                                  |
| 5 <b>Peanuts</b> and peanut-based products                                                                                      |                                                                                                                                                          | 14 <b>Molluscs</b> 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