



CAMELIA'S YARD

MILANO SOCIAL BISTRÒ

À la carte

Autunno / Inverno
Autumn / Winter

Lunedì-Venerdì

12:30-14:30
19:30-22:30

Sabato-Domenica

19:30-22:30

Monday-Friday

12:30pm-2:30pm
7:30pm-10:30pm

Saturday-Sunday

7:30pm-10:30pm



Ninfea bianca
White water-lily



Camelia's Yard è un cortile segreto.

Un piccolo angolo nascosto in un cuore metropolitano.

**È una passeggiata lenta che dai quartieri della “vecchia Milano”
conduce alle contaminazioni della moderna “Milano da bere.”**

**Camelia's Yard è dove la cultura del buon cibo e del buon bere
si incontra con l'estro creativo per dare vita a un luogo sospeso nel tempo.**

**Intimo e custodito come un giardino di un quartiere antico;
prezioso ma non esibito.**

Come il fiore da cui prende il nome.

Camelia's Yard is a secret courtyard.

A small corner hidden in a metropolitan heart.

*It's a slow walk from the neighborhoods of the historic “vecchia Milano”
that leads to the contamination of the modern “Milano da bere.”*


*Camelia's Yard is where the culture of fine food & drink
meets the creative flair to create a place suspended in time.*

*Intimate and guarded like the garden of an old district;
precious but not exhibited.*

As the flower from which it takes its name.

ANTIPASTI STARTERS

PASTA E CREME PASTA AND SOUPS

 <p>L'orto di Camelia <i>Camelia's garden</i> Giardino invernale di verdure crude e cotte, fagioli cannellini e crumble di patata viola Winter garden of raw and cooked vegetables, cannellini beans and purple potato crumble</p>	14 ⁹⁰	 <p>Un gambero al sole <i>A sun-kissed shrimp</i> Crema di zucca mantovana con gambero* e nocciole tostate / Cream of mantuan pumpkin with shrimp* and toasted hazelnuts</p>	13 ⁹⁰
 <p>Spirale <i>Spiral</i> Capasanta* scottata alla vaniglia, cime di rapa e guanciaie croccante / Vanilla blanched scallop*, turnip tops and crispy pork cheek</p>	16 ⁹⁰	 <p>Il verace <i>The veracious</i> Tagliolino bio al monococco, vongole veraci, carciofi e crumble di olive taggiasche Organic "tagliolini" pasta, short-necked clams, artichokes and Taggia olives crumble</p>	15 ⁹⁰
 <p>Ninfea bianca <i>White water-lily</i> Burrata pugliese in crema di pomodorini perini gialli al profumo di origano di pantelleria / Apulian burrata in cream of yellow cherry tomatoes with the scent of oregano from Pantelleria</p>	15 ⁴⁰	 <p>Nido tricolore <i>Italian nest</i> Spaghetto grezzo "Cav. Cocco", crema di cime di rapa, pecorino di Pienza e concassé di pomodoro secco / Spaghetti "Cav. Cocco", cream of turnip tops, Pecorino di Pienza cheese and dried tomato concassé</p>	14 ⁹⁰
 <p>Polpo on the rock <i>Octopus on the rock</i> Tentacoli di polpo*, brodetto al finocchio e "scoglio" al plancton marino / Octopus tentacle, fennel broth and marine plankton "rock".</p>	14 ⁹⁰	 <p>Bollicine <i>Bubbly</i> Riso carnaroli "Chicco del Mulino" mantecato al radicchio tardivo di Treviso e crema di prosecco Valdobbiadene DOCG / Carnaroli Rice "Chicco del Mulino" creamed with red chicory from Treviso and Valdobbiadene DOCG prosecco cream</p>	14 ⁴⁰



CAMELIA'S YARD

MILANO SOCIAL BISTRÒ









Tutti in fila indiana!
All lined up!

L'orto di Camelia
Camelia's garden



PESCE E CARNE

FISH & MEAT

 <p>H24 Guancia di manzo cotta 24 ore con crema al Barolo, polenta alla maracuja e verdure invernali / 24-hour cooked beef cheek with Barolo cream, maracuja Polenta and winter vegetables</p>	<p>23⁹⁰</p>	<h2>HAMBURGER</h2> <h3>BURGERS</h3>	
 <p>Tutti in fila indiana! <i>All lined up!</i> Seppia scottata al timo, carciofi e patate viola / Seared cuttlefish with thyme, artichokes and purple potatoes</p>	<p>22⁹⁰</p>	 <p>Black Angus burger Pane di semola, hamburger di Angus irlandese*, uovo fritto, bacon, Edamer, pomodoro, insalata, salsa BBQ home made Semolina bread, Irish Angus hamburger*, fried egg, bacon, Edamer, tomato, salad, BBQ home made sauce</p>	<p>19⁹⁰</p>
<p>Filett-O' Filetto di manzo irlandese su crema alla rapa rossa e verdure invernali / Irish beef fillet on a red turnip cream and winter vegetables</p>	<p>25⁹⁰</p>	 <p>Camelia's burger Bun alla quinoa*, hamburger vegano ai ceci, anacardi, maionese veggy alla nocciola, spinacino fresco / Quinoa bun*, vegan chickpea burger, cashew nuts, hazelnut veggy mayonnaise, fresh spinach</p>	<p>14⁹⁰</p>
 <p>Mare d'inverno <i>Winter sea</i> Tranci di branzino scottato allo zenzero e lime con verdure invernali / Slices of sea bass seared with ginger and lime with winter vegetables</p>	<p>23⁹⁰</p>	 <p>Fish burger Bun di semola, hamburger di merluzzo*, patate, salsa tartara, pomodoro, insalata Semolina bun, cod hamburger*, potatoes, tartar sauce, tomato, salad</p>	<p>15⁹⁰</p>



CAMELIA'S YARD

MILANO SOCIAL BISTRÒ

DOLCI DESSERTS

   	<p>Ipnotica-ke <i>Hypnotic-ake</i> Mini cheesecake con caramello salato Mini cheesecake with salted caramel</p>	7 ⁹⁰
   	<p>Un tiramisù in cortile <i>Backyard Tiramisù</i> Tiramisù classico ai savoiardi e caffè espresso / Classic Tiramisù with savoiardi biscuits and espresso coffee</p>	8 ⁹⁰
	<p>Karkafruit Tagliata di ananas, dragon fruit e melone invernale con infuso caldo al karkadè Sliced pineapple, dragon fruit and winter melon with warm karkadè infusion</p>	7 ⁹⁰
   	<p>M.B. 4810 Frolla alla cannella, meringa alla vaniglia, castagne e cioccolata calda fondente 70% / Cinnamon shortcrust pastry, vanilla meringue, chestnuts and 70% dark hot chocolate</p>	8 ⁹⁰



CAMELIA'S YARD

MILANO SOCIAL BISTRÒ

Un tiramisù in cortile
Backyard Tiramisù



ALLERGENI ALLERGENS



Mandorla / Almond



Sedano / Celery



Crostacei / Crustaceans



Uovo / Egg



Pesce / Fish



Glutine / Gluten



Lupino / Lupin



Lattosio / Lactose



Mollusco / Mollusc



Senape / Mustard



Frutta con guscio / Nuts



Sesamo / Sesam



Soia / Soy



Solfiti / Sulphide

*Il prodotto potrebbe essere congelato o surgelato
*The product may be frozen or deep-frozen



CAMELIA'S YARD

MILANO SOCIAL BISTRÒ