

ANTIPASTI E PIATTI FREDDI

VITELLO TONNATO €14

Girello di vitello, tonno, maionese, capperi, acciughe, brandy

BRESAOLA RUCOLA E GRANA €16

Bresaola punta d'anca ipp, rucola selvatica, scaglie di Grana Padano, limone

POLPETTE DELLA TRADIZIONE AL SUGO DI POMODORO €9

suino e/o bovino, formaggio, pane, pepe, sale, uova, prezzemolo, basilico, pomodoro, sedano, carote.

TAGLIERE DI SALUMI €20

Crudo di Parma 18M, salame felino coppa piacentina stagionata, mortadella bergamasca.

CRUDO & BUFALA €16

Crudo di Parma e mozzarella di bufala DOP 180 gr.

TAGLIERE DI FORMAGGI €20

Grana Padano, Taleggio, Gorgonzola, Pecorino Sardo.

PIATTI UNICI

OSSOBUCO CON RISOTTO ALLA MILANESE €25

SALMONE: RISO BASMATI E VENERE, ORZO E FARRO, SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO, AVOCADO, FINOCCHI FILANGÈ, CETRIOLO E POMODORINI. €20

CURRY: RISO BASMATI E VENERE, ORZO E FARRO, VERDURE TRIFOLATE, BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY. €18

HAMBURGER: PANE AL SESAMO, HAMBURGER DI MANZO 100GR, CHEDDAR POMODORO, LATTUGA, KETCHUP E MAIONESE CON PATATINE* FRITTE. €14

INSALATE

CAESAR SALAD €14

Insalata di misticanza, parmigiano, crostini di pane al forno, pollo alla griglia, salsa caesar

NIZZARDA €13

Insalata verde, uova, olive nere pomodoro, tonno, patate e cornetti

CAPRESE DI BUFALA €14

Mozzarella di bufala Campana DOP 180 gr. pomodorini e basilico

RISO BASMATI E VENERE ORZO E FARRO CON VERDURINE €13

*prodotto congelato

COPERTO €2.5

PRIMI PIATTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO CON RAGU' DI MANZO	€14
LASAGNE ALLA BOLOGNESE	€14
FARFALLE AL SALMONE	€15
RISOTTO ALLA MILANESE	€15
MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA	€15

SECONDI PIATTI

ROAST-BEEF DI FASSONA CON PATATE AL FORNO	€18
SALMONE MARINATO ALLA BARBABIETOLA E AGRUMI CON INSALATINA E SALSA GRAVLAX	€20
COTOLETTA ALLA MILANESE	€15
PETTO DI POLLO ALLE ERBE	€13
BISTECCA DI FASSONA 300GR. ALLA GRIGLIA	€19

CONTORNI

GRAN MISTO DI VERDURE	€11
PATATE AL VAPORE PREZZEMOLATE O AL FORNO	€6
PATATINE FRITTE*	€6
VERDURE MIX ALLA GRIGLIA	€6
FAGIOLINI* AL VAPORE	€5
INSALATA MISTA	€4
POMODORINI E/O CETRIOLI	€4

*Prodotto congelato

COPERTO €2,5

PIADE

NORVEGESE €12

Salmone affumicato, avocado
rucola, formaggio vaccino
fresco limone, olio evo.

PIPPO €8,5

Speck, brie e patè di
olive nere.

DELIZIA €8,5

Crudo di Parma, crescenza
rucola selvatica, olio evo.

+€0,5 Piada integrale

TRADIZIONE €9,5

Bresaola P.d'anca della valtellina
Igp, funghi champignon, rucola
selvatica, scaglie di grana Padano,
olio evo, limone.

CRUDO & MOZZ €8,5

Crudo di Parma, mozzarella
olio evo.

COTTO E MOZZ €8

Cotto casa Modena e
mozzarella, olio evo

SUPER €8,5

Coppa, fontina, misticanza
e patè di olive nere.

GUSTOSA €8,5

Cotto casa Modena
crescenza, zucchine
alla griglia, olio evo.

VEGETARIANA €8

con verdure alla griglia,
mozzarella, olio evo.

APPETITOSA €9

Speck, funghi champignon
rucola selvatica, scamorza
olio evo.

ESTATE €8,5

Mozzarella, pomodoro
origano tonno e olio evo.

PANINI

NORVEGESE €11

Salmone affumicato, avocado
rucola, formaggio vaccino
fresco, limone, olio evo, sale
e pepe.

PIPPO €7,5

Speck, brie 60%
patè di olive nere

SUPER €7,5

Coppa, fontina, misticanza
patè di olive nere

ESTATE €7,5

Mozzarella, pomodoro,
origano tonno, olio evo.

CONTADINO €7

Salame, scamorza, funghi
champignon, olio evo.

TRADIZIONE €8,5

Bresaola P.d'anca della valtellina
Igp, funghi champignon, rucola
selvatica, grana Padano, olio
evo, limone.

CRUDO & MOZZ €7,5

Crudo di Parma,
mozzarella e olio Evo.

COTTO E MOZZ €7

Cotto "casa Modena"
mozzarella e olio evo.

PARMA €7

Crudo di Parma

DELIZIA €7,5

Crudo di Parma, crescenza
rucola selvatica, olio evo.

HAMBURGER €8

Pane al sesamo, hamburger*
di manzo 100gr, cheddar,
pomodoro, lattuga, ketchup e
maionese.

GUSTOSO €7,5

Cotto "casa Modena"
crescenza, zucchine
grigliate, olio evo.

VEGETARIANO €7

Verdure grigliate
mozzarella, olio evo.

APPETITOSO €8

Speck, funghi champignon
rucola selvatica, scamorza
olio Evo

TRAMEZZINO €5,5

TONNO

Prosciutto cotto "casa
Modena" pomodoro tonno,
fontina e maio

SALMONE AVOCADO €8

Formaggio vaccino fresco, rucola
olio Evo, limone, sale e pepe

CLASSICO €5

Prosciutto cotto
e fontina

VEGETARIANO €6

Melanzane, zucchine
grigliate, fontina, olio evo.

TOAST

TRADIZIONE €7

Bresaola P.d'anca, funghi
champignon, rucola selvatica
scaglie di Grana Padano, olio
evo, limone.

€2 AGGIUNTA CREMA TARTUFATA

COPERTO €2,5

BIBITE ANALCOLICHE

ACQUA SAN BENEDETTO €2,5
Pet 0,50L

ACQUA NATURALE €3,5
Bot.vetro 0,75L

ACQUA SAN BENEDETTO €4
Pet 1L

BIBITE €4,5 - €5
Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Gazzosa,
Chinotto, Limonata, Aranciata amara.

SUCCHI DI FRUTTA €4,5 - €5
Melograno, Mirtillo Pompelmo, Ananas, Ace
Mela verde, Pera, Pesca, Albicocca.

SPREMUTA D'ARANCIA €5,5

SPREMUTA POMPELMO €6

FRULLATI E FRAPPÈ €7

SCIROPPI €4,5
Menta, Orzata, Granatina, Cocco, Fragola
Sambuco

CENTRIFUGATI €8

ACE: ARANCIA, CAROTA, LIMONE, MELA

VERDE: FINOCCHIO, SEDANO, KIWI, LIME

ENERGIA: CAROTA, MELA, SEDANO, ZENZERO

DEPURANTE: SEDANO, FINOCCHIO, POMPELMO

* SUPPLEMENTO PER ANANAS €1

LE BIRRE

ALLA SPINA

MENABREA - BIONDA - ALC 4,8°

PICCOLA 0,20 L €4

MEDIA 0,45 L €7,5

GRANDE 0,80 L €13

LITRO 1 L €15

BOTTIGLIETTE 33CL

ICHNUSA €5
4,7% Italia

BECK'S €5
5% Germania

CERES €6
7,7% Danimarca

CORONA EXTRA €6
4,5% Messico

TENNENT'S SUPER €6
9% Scozia - Doppio malto

LE NOSTRE ARTIGIANALI BIRRIFICIO MILANO 33CL

LA VELOCE €7,5
4,5% Bionda Dorata

VOLA BASSO €7,5
6% Ambrata

OTTO CUBANO €7,5
7,5% Marrone Ambrato

GINGER BEER €5

RED BULL €5

APERITIVI CLASSICI

CRODINO €5

SAN BITTER €5

POMODORO CONDITO €5

CAMPARI €6

APEROL BARBIERI €6

MARTINI €6

PROSECCO SUPERIORE €6,5

VALDOBBIADENE DOCG

COPPE CON GELATO SFUSO

GUSTI:

CREMA, FIOR DI PANNA, LAMPONE
FRAGOLA, GIANDUIA, LIMONE

COPPA PICCOLA €5

Tre palline a scelta

COPPA MEDIA €6.5

Quattro palline a scelta
con guarnitura

COPPA GRANDE €8

Cinque palline a scelta
con guarnitura

COPPA ITALIA €10

Quattro palline a scelta con frutta
panna montata e guarnitura

FRUTTA

MACEDONIA DI FRUTTA €6
FRESCA

ANANAS O FRAGOLE €7

FRAGOLE CON PANNA €8

SEMIFREDDI

CROCCANTE AL PISTACCHIO €7

SEMIFREDDO CON CREMA AL PISTACCHIO,
CON CUORE AL PISTACCHIO, DECORATO CON
GRANELLA DI MANDORLE CAMELLIZZATE.

CROCCANTE ALLE MANDORLE €7

SEMIFREDDO CON CREMA ALLA NOCCIOLA,
CUORE AL CIOCCOLATO, DECORATO CON
GRANELLA DI MANDORLE CAMELLIZZATE.

TORRONCINO €5,5

SEMIFREDDO AL TORRONCINO DECORATO CON
GRANELLA DI NOCCIOLE PRALINATE.

TARTUFO NOCCIOLA €5,5

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA CON CUORE DI
CIOCCOLATO, DECORATO CON NOCCIOLINE
PRALLINATE E MERINGA.

TARTUFO CLASSICO €5,5

SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE E GELATO AL
CIOCCOLATO, DECORATO CON GRANELLA DI
NOCCIOLE E CACAO.

TARTUFO BIANCO €5,5

GELATO SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE CON
CUORE DI GELATO AL CAFFE' DECORATO
CON GRANELLA DI MERINGA.

TORTE E MONOPORZIONI

CHEESECAKE MONTEROSA €7
PAN DI SPAGNA CON CREMA DI
FORMAGGIO E FRAGOLINE.

LAMPONI E PASSION FRUIT €7
PAN DI SPAGNA FARCITO CON CREMA AL
FRUTTO DELLA PASSIONE E SALSA AI
LAMPONI, DECORATA CON GLASSA AL
CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI..

CHOCOLATE TEMPTATION €7
CREMA AL CIOCCOLATO
DELL'ECUADOR, CRUNCH E CREMA
ALLA NOCCIOLA TRA DUE STRATI DI
MORBIDO PAN DI SPAGNA AL CACAO,
RICOPERTA DA GLASSA AL
CIOCCOLATO..

BLANCA €6,5
BISCOTTO ALLA NOCCIOLA FARCITO
CON CREMA AL GUSTO VANIGLIA E
GOCCE DI CIOCCOLATO, ARRICCHITO
DA UNO STRATO DI CRUNCH ALLA
NOCCIOLA E UN PAN DI SPAGNA AL
CACAO.

TORTA DELLA NONNA €6,5
PASTA FROLLA CON CREMA
PASTICCERA AL PROFUMO DI
LIMONE, RICOPERTA CON PINOLI E
MANDORLE.

PISTACCHIO E CIOCCOLATO €7
BISCOTTO ALLA NOCCIOLA FARCITO
CON CREMA AL PISTACCHIO E GOCCE
DI CIOCCOLATO, DECORATO CON
GRANELLA DI PISTACCHIO E DI
NOCCIOLE PRALINATE.

COPPA MASCARPONE €7,5
CREMA AL MASCARPONE CON
CIOCCOLATO E GRANELLA DI
AMARETTO

COPPA CREME BRULEE €7,5
E FRUTTI DI BOSCO
CREMA AL GUSTO DI VANIGLIA CON
SALSA DI LAMPONI E FRUTTI DI
BOSCO RICOPERTI DI CAMELLO.

COPPA TIRAMISSU €6
BISCOTTI SAVOIARDI INBEVUTI
AL CAFFE' CON CREMA ALLO
ZABAIONE DECORATA
CON UNA SPOLVERATA DI
CACAO AMARO.

SOUFFLE' AL PISTACCHIO €6,5
O CIOCCOLATO
SOUFFLE' AL CIOCCOLATO
CON CUORE AL PISTACCHIO
LIQUIDO O CIOCCOLATO

VINI BIANCHI

	CALICE	BOT. 75CL	BOT. 37,5CL
ÒGHE DOC 13% Vermentino 100% - Tenute Delogu - Sardegna	€6	€27	
TRAMINER AROMATICO IGP 13% Traminer aromatico - Bosco del Merlo - Friuli Venezia Giulia	€6,5	€30	
FRATI LUGANA DOC 13% Turbiana - Ca' dei frati - Lombardia	€6	€27	€15
PASSERINA IGT 13% Passerina - Medi - Abruzzo	€6	€27	
CAPICHERA IGT 2017 14,5% Vermentino - Capichera - Sardegna		€60	
RIBOLLA GIALLA IGP 13% Ribolla Gialla - Bosco del Merlo - Friuli	€5,5	€25	
PINOT GRIGIO DOC 13% Pinot grigio - Tramin - Alto Adige	€6	€27	
CHARDONNAY DOC 13% Chardonnay - Tramin - Alto Adige	€6	€27	

LE BOLLICINE - CHAMPAGNE

PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE DOCG 11,5% Extra Brut Glera - Bosco del Merlo - Veneto	€6,5	€30	
CUVE' DEI FRATI BRUT DI QUALITÀ 13% Metodo classico Turbiana, Chardonnay - Ca' dei Frati - Lombardia	€8	€35	
CUVE' DEI FRATI BRUT DI QUALITÀ 13% 37,5CL Metodo classico Turbiana, Chardonnay - Ca' dei Frati - Lombardia		€20	
MOSCATO SPUMANTE DOLCE 6,5% Moscato bianco - Bosco del merlo - Veneto	€6	€27	
FRANCIACORTA CUVÉE BRUT DOCG 12,5% Chardonnay e Pinot - Bosco del merlo - Lombardia	€9	€40	
FRANCIACORTA SATEN MILLESIMATO DOCG 12,5% Chardonnay - Bosco del merlo - Lombardia	€11	€45	
FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO DOCG 12,5% Chardonnay e Pinot nero - Bosco del merlo - Lombardia		€65	
CHAMPAGNE CHARLES LE BEL INSPIRATION 1818 12% Chardonnay e Pinot - Velier Explorer - Francia		€90	

VINI ROSSI

	CALICE	BOT. 75CL	BOT. 37,5CL
ROSSOBASTARDO IGT 13,5% Sangiovese,Merlot,Cabernet - Signae - Umbria	€6	€27	€15
ROSSO MONTEFALCO DOC 13,5% Sangiovese, Cabernet, Merlot, Sagrantino - Signae - Umbria	€6,5	€30	
SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG Sagrantino - Signae - Umbria 15%		€50	
DIMONIOS RISERVA DOC 14% Cannonau 100% - Sella & Mosca - Sardegna	€6,5	€30	
KENT'ANNOS DOC 13% Cannonau,Bovale,Monica - Mandrolisai - Sardegna	€5	€22	
REFOSCO RISERVA DOC 14,5% Refosco dal peduncolo rosso100% - Bosco del merlo -Veneto	€9	€40	
CABERNET SAUVIGNON DOC 13% Cabernet Sauvignon - Bosco del merlo - Friuli	€5	€22	
BARBERA D'ALBA DOC 14,5% Barbera - Pertinace - Piemonte	€8	€37	
RONCHEDONE IGT 14,5% Marzemino, Sangiovese e Cabernet - Ca' dei Frati - Lombardia	€8	€37	
MERLOT DOC 13,5% Merlot - Tramin - Trentino Alto Adige	€6.5	€30	
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017 14,5% Sangiovese 100% - Caparzo -Toscana		€65	
BAROLO DOCG 14,5% Nebbiolo - Franco Conterno - Piemonte		€60	
NEBBIOLO DOC 14% Nebbiolo - Pertinace - Piemonte	€8	€37	
DOLCETTO D'ALBA DOC 13% Dolcetto - Franco Conterno - Piemonte	€7	€33	
CHIANTI CLASSICO DOCG 13% Sangiovese - Castello di Querceto - Toscana	€8	€37	
FRAPPATO DUMÈ BIO 13% Frappato 100% - Gorghi Tondi -Sicilia	€6,5	€30	
MALBEC GLI ACERI IGT 13,5% Malbec - Paladin - Veneto	€9	€40	
SYRAH BIO DOC 14% Syrah - Gorghi Tondi - Sicilia	€5	€22	
NERO D'AVOLA BIO DOC 14% Nero d'Avola - Gorghi Tondi - Sicilia	€5	€22	

CAFÈ ITALIA

the taste of tradition

COLAZIONE | PRANZO | APERITIVO

COLAZIONI

COMPLETA €15

Brioche, spremuta d'arancia, toast prosciutto e fontina, caffè o cappuccino

INGLESE €23

Uova strapazzate, toast prosciutto e fontina, spremuta d'arancia, yogurt caffè o cappuccino

VEGANA €16

Macedonia di frutta fresca, spremuta d'arancia, brioche vegana, tè o caffè o latte di soia

UOVA STRAPAZZATE €8 (3nr.)

PANCAKE €7

Pz.3 con sciroppo d'acero o nutella

BRIOCHE SALATA €4,5

FARCITA

con salumi e/o formaggi

BOCCONCINO FARCITO €4

con salumi e/o formaggi

CAFFETTERIA

CAFFÈ	€2
CAFFÈ MAROCCHINO	€2.5
MACCHIATONE	€2.5
CAFFÈ AMERICANO	€2.5
CAFFÈ DEC	€2.5
CAFFÈ D'ORZO	€2.5 - €3
CAFFÈ CORRETTO	€3
CAFFÈ GINSENG	€2.5 - €3
CAPPUCCINO	€3
BIG CAPPUCCINO	€6
CAPPUCCINO DEC/ORZO	€3.5
FRAPPUCCINO	€5
CAFFÈ SHAKERATO	€5
CAFFÈ CON PANNA	€4
CIOCCOLATA CON PANNA	€6,5
CIOCCOLATA	€5
INFUSI	€3,5
CAFFÈ LATTE	€3
LATTE	€2
YOGURT	€2.5
YOGURT+MACEDONIA	€8
SUPPLEMENTO PER LATTE DI SOIA E SENZA LATTOSIO	€0.5

BRIOCHE €2

Liscia, albicocca, crema pasticciera, vegana cioccolato, nocciola, frutti di bosco, mela

MINI BRIOCHE €1.5

Liscia, albicocca, crema pasticciera, vegana cioccolato, nocciola, frutti di bosco, mela

DONUT €2,5

Al cioccolato, classato vaniglia, liscio.

PASTICCERIA ARTIGIANALE

CROSTATINE O ESSE €3 DI PASTA FROLLA

Albicocca, fragola, frutti di bosco
cioccolato, nocciola

BISCOTTERIA da €0,8 a €3

Baci di dama, bicchierini alla frutta o al pistacchio
o al cioccolato, frollini ai cereali antichi e kamut.

AMARI E LIQUORI

€ 5

MONTENEGRO, AMARO DEL CAPO, BOMBA CARTA
JAGERMEISTER, AVERNA, RAMAZZOTTI, BRANCAMENTA
JEFFERSON, FERNET BRANCA, CINAR, LIMONCELLO, MIRTO
SAMBUCA, RABBARO ZUCCA, BAILEYS CREAM IRISH,
PUNCH AL MANDARINO O AL RUM, COINTREAU

GRAPPE

CANDOLINI €5
FILU 'E FERRU €5
BARRIQUE POLI SARPA ORO €7
BARRIQUE 903 €7
RONER GEWÜRZTRAMINER €7

BRANDY

STRAVECCHIO BRANCA €5
VECCHIA ROMAGNA €5

RUM

HAVANA CLUB 3 ANOS €6
HAVANA CLUB 7 ANOS €7
PAMPERO ANNIVERSARIO €7
PAMPERO BLANCO €6
ZACAPA 23 €14

GIN

MALFY €8
BOMBAY €7
MONKEY 47 €10
TANQUERAY €7
HENDRIX €9
MARE €9

TEQUILA

MEZCAL VIDA €10
CUERVO ESPECIAL GOLD €7
CUERVO REPOSADO €7
SAUZA BIANCA €6
ESPINOZA CELEBRITY €6

WHISKY

CANADIAN CLUB €8
CHIVAS REGAL €9
BALLANTINES €7
BUSHMILL'S €7
JACK DANIELS €9

COGNAC

MARTELL €10
COURVOISIER €10

VODKA

BELVEDERE €9
MOSKOVSKAYA €5
ABSOLUT €5

COCKTAILS ANALCOLICI

€8,00

FLORIDA

Pompelmo, arancia,
limone, zucchero, soda

SHIRLEY TEMPLE

Granatina, ginger Ale,
ciliegie al maraschino

STRAWBERRIES FIELD

Fragola frullata, arancia,
lemonsoda

SOFT JULEPS

Frutta pestata, zucchero di
canna, lime, tonica

TWILIGHT

Arancia, albicocca,
granatina

LONG DRINKS €8

Spritz

Prosecco, Aperol,
Seltz

Hugo

Liquore sambuco,
prosecco, menta

Martini Orange

Martini rosso, spremuta
d'arancia

Cuba Libre

Rum chiaro, Coca
Cola succo di lime

Gin Tonic

Gin, Schweppes
tonica

Gin Lemon

Gin, Lemonsoda, lime

COCKTAILS €10

Manhattan

Whisky,
Martini rosso,
angostura

Negroni

Martini rosso,
gin, Campari

Mito

Vermouth rosso,
Campari

Americano

Campari, Martini
rosso, soda

Tequila Sunrise

Tequila, arancia,
granatina

Jamaica Julep

Rum bianco e scuro
menta, zucchero, frutta
pestata

Mojito

Rum, Lime,
zucchero di canna
menta, soda

Mai Tai

Rum bianco e scuro,
Triple sec, granatina,
orzata, limone

Bloody Mary

Vodka, limone
pomodoro condito

Daiquiri

Rum, lime,
zucchero

Margarita

Tequila, Triple
sec, limone

Bronx

Gin, Vermouth Rosso
e Dry, succo d'arancia

Vodka Sour

Vodka, succo di
limone, zucchero di
canna liquido

French Gimlet

Gin, St. Germain,
succo di lime, soda

Garibaldi

Spremuta d'arancia
bitter campari

Bellini

Pesche
frullate e
Prosecco

Rossini

Fragole
frullate
Prosecco

Moscow Mule

Vodka, ginger
beer, cetriolo,
lime

London Mule

Gin, ginger
beer
cetriolo, lime