

Grand Lounge & Bar



---

## CAFFETTERIA HOT BEVERAGE

---

Espresso	4	Cappuccino Latte macchiato (7)	6
Espresso decaffeinato		Cioccolata calda <i>Hot chocolate</i> (7)	8
Marocchino (7)	4	Selezione di tè ed infusi	8
Doppio espresso <i>Double Espresso</i>	6	Tea and infusions selection	
Caffè americano <i>American coffee</i>	5	Orzo <i>Barley</i> (1)	5
Caffè shakerato <i>Iced coffee</i>	12	Ginseng (1,6,7)	5

## Soft drinks

Acqua minerale naturale o gassata <i>Still or sparkling water</i>	6	Bibite <i>Soft drinks</i>	7
San Benedetto Rose Edition It 0,75		Spremuta di arancia*o pompelmo <i>Freshly squeezed orange *</i>	8
Succhi Bio <i>Italian Bio Juices</i>	8	<i>or grapefruit juice</i>	



TUTTI I GIORNI DALLE 08:00 ALLE 01:00  
OPEN EVERY DAY FROM 08:00 AM TO 01:00 AM



---

# I NOSTRI VINI

## WINE SELECTION

---

### Bollicine

### Sparkling Wines

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Champagne Brut Reserve (12) Laurent-Perrier	22	110
Franciacorta Brut – Alma (12) Bellavista	16	80
Franciacorta Brut Terre di Conti Ducco (12) Conti Ducco	14	70
Conegliano Valdobbiadene Prosecco (12) Ceschin Giulio	11	40

### Vini Bianchi

### White Wines

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Pinot Grigio delle Venezie (12) Bastianich	14	55
Friulano “No Name” (12) Le Vigne di Zamò	14	55
Chardonnay ‘Elettrice’ (12) Cafaggiolo	13	55
Arneis Blangè (12) Ceretto	14	55

## Vini Rosati Rosè Wines

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/ BOTTLE
Franciacorta Brut – Alma Rosé (12) Bellavista	18	90
Rosa Grande Isola dei Nuraghi IGT (12) Cantina Mesa	12	48

## Vini Rossi Red Wines

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/ BOTTLE
Brunello di Montalcino Castel Giocondo (12) Frescobaldi	20	99
Chianti Classico 'Nipozzano' (12) Frescobaldi	14	60
Pinot Nero 'Averardo' (12) Cafaggiolo	13	55
Barolo (12) Massolino	16	68

## BIRRE Beers

---

Corona 33 cl (1)	10
Nastro Azzurro 33 cl (1)	10
Moretti rossa 33 cl <i>Moretti red beer 33 cl</i> (1)	10
Heineken 'Zero' Analcolica <i>Heineken Zero Alcohol 33 cl</i> (1)	10
Birra Ichnusa non filtrata alla spina 30 cl <i>Ichnusa draft beer 30 cl</i> (1)	12

---

# Note di Cacao, Riflessi Dorati

## *Notes of Cocoa, Golden Reflections*

Un viaggio sensoriale che esplora l'incontro tra  
il cioccolato Domori e una selezione di distillati d'eccellenza,  
pensato per chi apprezza l'armonia tra aromi complessi e un gusto avvolgente

*A sensory journey exploring the meeting point between  
Domori fine chocolate and a selection of exceptional aged spirits,  
designed for those who appreciate the harmony between complex aromas and enveloping flavors.*



I nostri distillati d'eccellenza trovano nel cioccolato Domori il loro complemento ideale,  
per un'esperienza di degustazione che valorizza struttura, eleganza e persistenza.  
*Our selected premium spirits find in Domori chocolate their ideal complement, creating a tasting  
experience that enhances structure, elegance, and persistence.*

Pepite di cioccolato Domori 6€ per porzione da circa 30 gr  
*Domori chocolate nibs € 6 per portion (approximately 30 g)*

Suggeriamo il cioccolato Domori in abbinamento a uno dei seguenti distillati:  
Macallan 12 yo, Santa Teresa 1796, Rémy Martin V.S.O.P., Grappa Sarpa di Poli - Edizione Oro  
*We suggest pairing Domori chocolate with one of the following premium spirits: Macallan 12 Y.O.,  
Santa Teresa 1796, Rémy Martin V.S.O.P., or Sarpa di Poli Grappa – Edizione Oro.*

---

## SPIRITS

---

Amari *Bitters*, Liquori *Liqueurs* 13

Aperitivi *Aperitif* <sup>(12)</sup> 15

---

### Scottish Whisky

---

Chivas Regal 12 y.o. 15

Glenlivet 12 y.o. 16

Glenfiddich 12 y.o. 16

Glenmorangie 12 y.o. 16

Johnny Walker Black 12 y.o. 18

Talisker 10 y.o. 18

Caol Ila 10 y.o. 18

Maccallan 12 y.o. 18

Oban 14 y.o. 18

Laphroaig 10 y.o. 18

Lagavulin 16 y.o. 20

Johnnie Walker Blue Label 48

---

## Whiskey

---

Jameson Irish	15
Jim Beam Bourbon	15
Jack Daniels Tennessee	15
Woodford Reserve Bourbon	18
Maker's Mark Bourbon	18
Puni Gold Italian Malt	20
Puni Vina Italian Malt Marsala Oak	20

---

## Rhum

---

Havana 7 yrs	15
Don Papa	16
Santa Teresa 1796	16
Zacapa 23 yrs	20
Zacapa XO	30

---

## Gin

---

Etna – Sicilia <i>Sicily</i>	15
Trip Saffron – Milano Edition <i>Milan Edition</i>	15
Levi – Valle D’Aosta <i>Aosta Valley</i>	15
Seven Hills – Piemonte <i>Piedmont</i>	18
Sabatini – Toscana <i>Tuscany</i>	18
GinArte – Toscana <i>Tuscany</i>	18
Tanqueray Ten – UK	18
Hendrick’s – Scozia <i>Scotland</i>	18
Gin Mare – Spagna <i>Spain</i>	18
District Isola – Milano <i>Milan</i>	18
District Brera – Milano <i>Milan</i>	20
District Montenapoleone – Milano <i>Milan</i>	20
Monkey 47 – Germania <i>Germany</i>	20
Portofino – Liguria	20

---

## Vodka

---

Altamura	15
Vulcanica	15
Tito's	18
Grey Goose	20
Beluga Noble	20
Èlite	22
Winestillery Tuscan	22

---

## Tequila, Mezcal

---

Jose Cuervo Especial Silver	15
Cazadores Blanco	15
Cazadores Reposado	16
Don Julio	18
Montelobos	18
Patron Blanco	20
Patron Anejo	22

---

## Cognac, Brandy, Calvados, Armagnac

---

Vecchia Romagna Etichetta Nera	15
Calvados Coquerel	15
Samalens Armagnac VSOP	15
Amerigo Vespucci Grand Solera	18
Cognac VSOP Grande Campagne Italia	20
Courvoisier X.O.	30

---

## Grappe, Acquavite <sup>(12)</sup>

---

Grappa di moscato – Segnana	15
“Fuoriclasse” 3 anni Riserva in barrique – Castagner	15
Grappa di Brunello di Montalcino – Frescobaldi	18
“Fuoriclasse” Cartizze Barrique – Castagner	18
Grappa di Tignanello – Antinori	20
Sarpa di Poli Amarone Edizione Oro – Poli	20

---

# THE WINNER

---



Premiato dalla trasmissione televisiva Foodish come  
"il miglior Club Sandwich di Milano"

*Awarded by the television show Foodish as  
"the best Club Sandwich in Milan"*

## Club Sandwich

Pane bianco,\*lattuga, pomodoro,  
maionese, bacon, uovo,  
pollo e patatine fritte \*

*White bread,\*lettuce, tomato,  
mayonnaise, bacon, egg,  
chicken and French fries \**

30

Per ogni club sandwich verrà servito in abbinamento un calice di bollicine italiane  
*Every club sandwich a glass of italian sparkling wine will be offered*

---

# THE ESSENTIAL

---

## Toast\* (1,7)

Prosciutto cotto, formaggio  
Asiago DOP e patatine fritte\*  
*Toast\* with Asiago cheese,  
ham and French fries \**

15

## Caesar Salad (1,3,7,10)

Lattuga, pollo grigliato, crostini di  
pane, scaglie di grana e la sua salsa  
*Caesar salad with lettuce, grilled  
chicken, crouton, shaved grana  
cheese and his sauce*

26

## Misticanza (3)

Uovo sodo, olive verdi  
schiacciate, pomodoro  
datterino, carciofi croccanti  
*Mixed salad with boiled egg,  
crushed green olives, date  
tomatos, crunchy artichokes*

16

## ☛ Risotto alla milanese (7)

### Riserva San Massimo

*Classic risotto Mllanese style with Saffron  
Reserve San Massimo*

19

## ☛ Spaghetti di Gragnano (1,7)

Con pomodoro, basilico e basilico  
"Cultifutura"

*Gragnano's spaghetti with  
tomato sauce and basil  
"Cultifutura"*

16

---

## THE ESSENTIAL

---

### Hamburger piemontese \*\*

‘La Granda’ (1,3,7,10)

Asiago, lattuga romana, pomodoro,  
salsa alla senape e patatine fritte\*

*Hamburger from Piedmont region,  
Asiago cheese, lettuce, tomato,  
mustard sauce and French fries \**

26

### Fish Burger\* (1,3,4,5,7,11)

Pesce azzurro, lollo gentile,  
pomodoro ramato,  
maionese al lime e patate fritte\*

*Fish burger with pelagic fish,  
lettuce, tomato, lime  
mayonnaise and French fries \**

26

### Trancio di Ombrina\*\*

alla griglia (4)

con asparagi al limone e  
finocchi croccanti

*Grilled Shi Drum with  
lemon flavored asparagus  
and crunchy fennels*

28

### ☞ Veggy Burger\*

Verdura e cereali con  
veli di pomodoro ramato,  
foglie di lattuga, salsa allo yogurt,  
patate fritte\* (1,5,6,7,9,10,11)

*Burger with vegetables, cereals with  
veils of tomato, lettuce,  
yoghurt sauce, French fries \**

20

### Lobster Roll (1,2,5,6,7,8,9)

Astice, pomodorino datterino,  
sedano, cetriolo e maionese  
leggera allo yogurt

*Lobster, date tomato, celery,  
cucumber and light yogurt  
mayonnaise*

30

### Costoletta di vitello \*\*

alla milanese (1,3)

Insalatina di rucola e pomodorini  
*Milanese style cutlet with  
rocket salad, cherry tomatoes*

34 \*

---

## LE NOSTRE SPECIALITÀ OUR SPECIALITIES

---

### ☛ Pizza Margherita (1,6,7)

Pomodoro, fiordilatte

*Tomato sauce, fior di latte cheese*

13

### Pizza Rosa Grand (1,6,7)

Farina di soia *Soy flour*

Pomodoro, prosciutto crudo di Parma,  
mozzarella di bufala,  
funghi porcini; rucola

*Tomatoes sauce, Parma ham,  
buffalo mozzarella cheese, porcini  
mushrooms; rocket salad*

22

### Pizza Diavola (1,7,8)

Pomodoro, mozzarella,  
salame piccante

*Tomato sauce, mozzarella cheese,  
spicy salami*

15

### ☛ Pizza Vegana (1,6)

Pomodoro, mozzarella vegana, basilico  
"Cultifutura"

*Tomato sauce, vegan mozzarella, basil  
"Cultifutura"*

18

---

## HALAL MENU

---

### ☞☞ Insalatina di ceci

Cipolle, pomodorini e  
olio al prezzemolo

*Chickpeas salad, onions, cherry  
tomatoes and parsley olive oil*

15

### ☞ Penne all'arrabbiata (1,7)

*Penne pasta with tomato  
chili pepper sauce*

18

### Suprema di pollo\*\* (1,6,8,9)

con verdure grigliate

*Chicken breast supreme  
with grilled vegetables*

27

### Tagliata di manzo (1,6,8,9)

alla griglia con patate arrostate

*Grilled sliced Beef  
with roasted potatoes*

29

### Fish Burger\* (1,3,4,5,7,11)

Pesce azzurro, lollo gentile,  
pomodoro ramato,

maionese al lime e patate fritte\*

*Fish burger with pelagic fish,  
lettuce, tomato, lime mayonnaise  
and French fries\**

26

\*Carne certificata Halal \*Certified Halal meat



Gluten free



Vegetarian



Vegan

---

## DESSERT

---

☛ **Cupola\*** (1,3,5,6,7,8,11)

*di pan di Spagna, crema al limone  
Sponge cake dome, lemon  
custard cream*

10

☛ **Tiramisù\*** (1,3,5,6,7,8,11)

*Our always loved tiramisù\**

10

☛ **Tagliata di frutta  
fresca di stagione**

*Sliced fresh fruits*

12

☛ **Affogato al caffè con  
gelato alla crema\*** (1,3,5,6,7,8,11)

*Ice-cream\* with espresso coffee*

14

☛ **Gelato artigianale Enrico**

**Rizzi alla Rosa\*** (1,3,5,6,7,8,11)

*Enrico Rizzi Artisanal Ice Cream  
with Rose Flavor\**

10

☛ **Gelati artigianali\***

**assortiti Enrico Rizzi** (1,3,5,6,7,8,11)

*Enrico Rizzi Artisan Ice Cream\**

10

#### Indicazione Allergeni

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
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 (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
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 semi di sesamo
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

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, si comunica che il simbolo \* identifica i prodotti surgelati all'origine dal fornitore; mentre il simbolo \*\* identifica alimenti freschi che vengono lavorati e sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa presso la nostra struttura, seguendo le procedure descritte nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il prodotto ittico, nei casi previsti dalla normativa, viene sottoposto a trattamento termico.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

#### Allergen Directory

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 "

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

1. Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, Khorasan wheat, 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. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and products based on molluscs

To ensure food quality and safety, please note that the symbol \* identifies products that are frozen at the source by the supplier, while the symbol \*\* indicates fresh products that are processed and blast chilled to negative temperatures on our premises, in accordance with the procedures described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation No. 852/2004.

Fish products, where required by law, are subjected to heat treatment.

Our staff will be pleased to provide any information regarding the nature and origin of the food served.