

Indicazione Allergeni

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica. Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11.

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan o i loro ceppiderivati 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

Allergen Directory

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence. Our Staff is at your service to inform you about the origin of every raw material and method of preparation of every dish in this menu. We invite you to inform our Staff about the necessity to consume food without certain substances before the order. During the preparation in the kitchen, it is not possible to exclude accidental contaminations, so our dishes can contain the following allergens, according Reg. UE 1169/11.

1. *Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, Khorasan wheat , their derivativestrains 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*

IL MILANESE


15

Gin allo zafferano, Antica Formula vermouth, Angostura orange bitter, acqua tonica, sciroppo di burro. Servito con con bocconcino di vitello alla milanese (1,3,7)

Saffron gin, Antica Formula vermouth, Angostura orange bitter, tonic water, butter syrup. Served with a Milanese style veal bite (1,3,7)



LE NOSTRE SPECIALITÀ | OUR SPECIALITIES

*Hamburger di manzo, lattuga, pomodori, Cheddar (1,3,5,7,11) uovo all'occhio di bue e patatine fritte <i>Beef burger, lettuce, tomato, Cheddar cheese and french fries</i>	22
Filetto di salmone al forno con verdure di stagione (4) <i>Baked Salmon fillet with season vegetables</i>	29
Cotoletta alla milanese con patate al rosmarino e maionese al lime (1,3) <i>Milanese style cutlet with rosemary potatoes and lime mayonnaise</i>	30
Pizza Rosa Grand (1,6,7) Farina di soia, salsa ai 3 pomodori, prosciutto crudo di Parma stagionato 36 mesi, bufala, porcini e rucola <i>Soy flour, three tomatoes sauce, 36-months-seasoned Parma ham, buffalo mozzarella cheese, porcini mushrooms and rocket salad</i>	22
Pizza Margherita (1,6,7)  <i>Salsa di pomodoro, mozzarella e basilico fresco</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil</i>	13
Diavola (1,6,7) <i>Pomodoro, mozzarella e salame piccante</i> <i>Tomato, mozzarella cheese and spicy salami</i>	15

DESSERT

Cheese cake del giorno / Cheese cake of the day (1,3,5,6,7,8,11)	12
Tiramisù (1,3,5,6,7,8,11)	12
Mosaico di frutta fresca di stagione <i>Sliced fresh fruits</i>	12

 Vegetarian Plates

*Carne certificata Halal

Certified Halal meat

TUTTI I GIORNI DALLE 11:00 ALLE 23,00
OPEN EVERY DAY FROM 11 AM TO 11.00 PM

LE NOSTRE SPECIALITÀ | OUR SPECIALITIES

Club Sandwich (1,3,7,11)	24
Pane bianco, lattuga, pomodoro, maionese, bacon, uovo, pollo e patatine fritte <i>White bread, lettuce, tomato, mayonnaise, bacon, egg, chicken and French fries</i>	
Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di Bufala (7)	18
<i>Parma ham with Buffalo mozzarella cheese</i>	
*Insalata alla Cesare con lattuga, pollo grigliato, crostini di pane (1,3,7,10)	19
scaglie di grana e la sua salsa <i>Caesar salad with lettuce, grilled chicken, bread croutons, shaved Grana cheese and his sauce</i>	
Toast prosciutto cotto, formaggio Asiago DOP e patatine fritte (1,7)	15
<i>Toast with ham, Asiago DOP cheese and French fries</i>	
Spaghetti con pomodorini e basilico (1) 	18
<i>Spaghetti with cherry tomatoes and basil</i>	
Tagliatelle di pasta fresca al ragù della tradizione Bolognese (1,3,7,9,12)	18
<i>Home made tagliatelle with traditional meat ragout</i>	
Risotto riserva San Massimo alla Milanese (3,7)	20
<i>Milanese style saffron Risotto San Massimo</i>	

 Vegetarian Plates

*Carne certificata Halal

Certified Halal meat

TUTTI I GIORNI DALLE 11:00 ALLE 23,00
OPEN EVERY DAY FROM 11 AM TO 11.00 PM

CAFFETTERIA | *HOT BEVERAGE*

Espresso Espresso decaffeinato	3 4
Marocchino (7)	4
Doppio espresso <i>Double Espresso</i>	4
Caffè americano <i>American coffee</i>	4
Caffè shakerato <i>Iced coffee</i>	6
Cappuccino Latte macchiato (7)	4
Cioccolata calda <i>Hot chocolate</i> (7)	5
Selezione di tè ed infusi <i>Tea and infusions selection</i>	6
Orzo <i>Barley</i> (1)	4
Ginseng (1,6)	4

ACQUA MINERALE | *MINERAL WATER*

Acqua minerale naturale o gassata lt 0,50 <i>Still or sparkling water lt 0,50</i>	4
Acqua minerale naturale o gassata lt 0,75 <i>Still or sparkling water lt 0,75</i>	6
Succhi <i>Juices</i>	6
Bibite <i>Soft drinks</i>	6
Spremuta di arancia o pompelmo <i>Freshly squeezed orange or grapefruit juice</i>	7

BOLLICINE | SPARKLING WINES

	Calice/ <i>Glass</i>	Bottiglia/ <i>Bottle</i>
Champagne Brut Reserve Louis Constant	18	80
Valdobbiadene Prosecco Millesimato Col Del Solel	10	40
Franciacorta Brut Contadi Castaldi	12	48
Rosè Fuoco Segreto Divine Ignis	11	40
Franciacorta Brut Terre di Conti Ducco Conti Ducco	12	48
Franciacorta Vintage DOCG Blanc De Blancs Conti Ducco		65

VINI ROSATI | ROSÈ WINES

Pinot Nero Rosato " Maria Novella" Conte Vistarino	12	48
---	----	----

WHISKIES

Ballantine's, J&B	12
Johnny Walker Red Label	12
Johnny Walker Black 12 y.o.	15
Chivas Regal 12 y.o.	15

IRLANDESI | *IRISH*

Bushmills, Jameson, Tullamore Dew 12 y.o.	12
---	----

BOURBON

Jim Beam, Wild Turkey, Four Roses	12
Woodford Reserve, Maker's Mark	15

TENNESSEE

Jack Daniels	15
--------------	----

SINGLE MALT

Glen Grant 5 y.o.	12
Glenlivet 12 y.o., Talisker 10 y.o., Glenfiddich 12 y.o., Glenmorangie 12 y.o.	16
Caol Ila 10 y.o., Lagavulin 16 y.o., Maccallan 12 y.o., Oban 14 y.o., Laphroaig 10 y.o.	18

COGNAC

Martell VS	12
Courvoisier X.O.	29

RUM

Zacapa XO	28
Zacapa 23 yrs	18
Havana 7 yrs	15
Havana 3 yrs	13
Bacardi Carta Blanca	10
Bacardi Carta Oro	13
Don Papa	15
Santa Teresa 1796	15

BRANDY

Cardinal Mendoza, Gentlemate	12
Vecchia Romagna Etichetta Nera	12

CALVADOS

Calvados Coquerel	12
-------------------	----

ARMAGNAC

Samalens Armagnac VSOP	12
------------------------	----

VINI BIANCHI | *WHITE WINES*

	Calice/ <i>Glass</i>	Bottiglia/ <i>Bottle</i>
Falanghina del Sannio La Guardiense	10	38
Chardonnay Pomino Bianco DOC Frescobaldi	12	48
Lugana Catulliano DOC Pratello	11	42
Pinot Grigio Masi	10	38

VINI ROSSI | *RED WINES*

	Calice/ <i>Glass</i>	Bottiglia/ <i>Bottle</i>
Aglianico del Sannio La Guardiense	10	38
Chianti Riserva Rùfina Frescobaldi	12	60
Barolo Aculei La Biòca	15	70
Pinot Nero Conte Vistarino	13	48

BIRRE | *BEERS*

Beck's 33 cl (1)	10
Corona 33 cl (1)	10
Menabrea 33 cl (1)	10
Moretti rossa 33 cl <i>Moretti red beer 33 cl (1)</i>	10
Heineken 'Zero' Analcolica <i>Heineken Zero Alcohol 33 cl (1)</i>	10
Birra Ichnusa non filtrata alla spina 40 cl <i>Ichnusa draft beer 40 cl (1)</i>	10
Birra Ichnusa non filtrata alla spina 20 cl <i>Ichnusa draft beer 20 cl (1)</i>	6

LIQUORI | LIQUEURS

8

Baileys
Cointreau
Amaretto Di Saronno
Drambuie
Grand Marnier
Kahlua
Limoncello di Capri
Mirto di Sardegna
Sambuca
Saint Germain
Chartreuse, Passoa, Midori
Acqua di cedro – Nardini
Liquore di camomilla – Montanaro
Tagliatella (liquore alla ciliegia, arancio, spezie e erbe)
Mandarinetto

GRAPPE / ACQUAVITE

Morbida Morbida “Fuoriclasse” – Castagner	12
“Fuoriclasse” 3 anni Riserva in barrique - Castagner	15
Acquavite – Bortolo Nardini	12
Monovitigno Cannonau – Abbardente Mamuthone	12
Grappa trentina invecchiata Solera Collezione – Segnana	12
Grappa di moscato – Segnana	12
Sarpa di Poli Amarone Edizione Oro – Poli	16
Sarpa di Poli di vinaccia bianca – Poli	12
“Fuoriclasse” Gewurztraminer – Castagner	12
“Fuoriclasse” Cartizze Barrique – Castagner	15

AMARI | BITTERS

8

Averna
Branca Menta
Fernet Branca
Braulio
Rabarbaro Nardini
Cynar
Jägermeister
Amaro Lucano
Montenegro
Ramazzotti
Unicum
Amaro del Capo
Rabarbaro Zucca

GIN

Bosford	10
Tanqueray	12
Bombay Sapphire, Tanqueray Ten	13
Hendrick's, Gin Mare, Bulldog	15
Monkey 47, Etsu	18

VODKA

Eristoff, Stolichnaya	10
Belvedere, Grey Goose, 42 Below Vodka Pure	18

TEQUILA

Jose Cuervo Especial Silver, Espolon	12
Cazadores Blanco, Cazadores Reposado	12
Don Julio, Patron Anejo	16

APERITIVI | APERITIFS

ANALCOLICI | *NON-ALCOHOLIC* 10

Crodino
Sanbittér

ALCOLICI | *ALCOHOLIC*

Aperol, Bitter Campari 10
Martini (Bitter, Bianco, Rosso, Fiero) 10
Martini Riserva Speciale Ambrato 12
Ricard, Porto (White, Ruby), Dry Sherry, Pimm's 12

COCKTAILS ANALCOLICI / *NON ALCOHOLIC COCKTAILS*

Pink fruit 12

Succo d'ananas e d'arancia, sciroppo di cocco, fragole
Pineapple and orange juice, coconut syrup, strawberries

Virgin mojito 12

Lime, zucchero di canna, foglie di menta, ginger ale
Lime, brown sugar, fresh mint, ginger ale

Virgin colada 12

Succo d'ananas e sciroppo di cocco
Pineapple juice and coconut syrup

Florida 12

Succo di arancia, succo di pompelmo, succo di limone, zucchero e soda
Orange juice, grapefruit juice, lemon juice, sugar and soda water

SPECIAL COCKTAILS

15

Black Mojito

Vodka, crème de cassis, zucchero, lime, more, menta e soda

Vodka, creme de cassis, sugar, lime, blackberries, mint and soda

Cocu&IT

Gin, Italicus, lime, limone, zucchero e cetriolo

Gin, Italicus, lime, lemon, sugar and cucumber

Karneval

Cachaca, succo di ananas, fragola, orzata e lime

Cachaca, pineapple juice, strawberrie, barley water and lime

Rosa Grand Spritz

Italicus, Prosecco, succo di pompelmo, cranberry e lime

Italicus, Prosecco, grapefruti juice, cranberry and lime

Green Spritz

Liquore P31, Prosecco, soda

Honey Lychee

Liquore al miele, liquore al lychee, Martini Riserva Speciale Ambrato, tonica

Honey flavored liquor, lychee flavored liquor, Martini Ambrato

Margarita Triple Berry

Tequila, lamponi, more, mirtilli, Triple sec, sciroppo d'agave e lime

Tequila, raspberry, blackberries, Triple sec, agave syrup and lime

Basil Smash

Gin Monkey 47, limone, zucchero e basilico

Gin Monkey 47, lemon, sugar and basil

Dark'N'Stormy

Rum Santa Teresa 1796, zenzero fresco, limone, ginger beer

Rum Santa Teresa 1796, fresh ginger, lemon, ginger beer

Fiero

Martini Fiero, Bitter Campari, tonica mediterranea, Angostura, rosmarino

Martini Fiero, Bitter Campari, Mediterranean tonic, Angostura, rosemary

GRANDI COCKTAILS CLASSICI | CLASSIC COCKTAILS

15

Old fashioned

Bourbon whiskey, Angostura, zucchero, soda
Bourbon whiskey, Angostura, sugar, soda water

Daiquiri

Rum, zucchero, succo di limone
Rhum, sugar, lemon juice

Mojito

Rum, Angostura, zucchero di canna, lime, foglie di menta, soda
Rhum, Angostura, brown sugar, lime, mint, soda water

Godfather

Bourbon whiskey, Amaretto di Saronno

Hugo

Saint Germain, prosecco, limone, foglie di menta
Saint Germain, prosecco, lemon, mint

Black Russian

Vodka, Kahlua

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, succo di limone, cranberry
Vodka, Cointreau, lemon juice, cranberry juice

Dry Martini

Gin, Martini extra dry

Americano

Martini Rosso, Bitter Campari, soda

Negroni

Martini Rosso, Bitter Campari, Gin Bombay Sapphire

Manhattan

Whiskey, Martini Rosso, Angostura

Whiskey sour

Bourbon, succo di limone, zucchero
Bourbon, lemon juice, sugar

Bloody mary

Vodka, succo di pomodoro condito, succo di limone
Vodka, tomato juice, lemon juice

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (pane e verdure) sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti che produciamo in loco o che arrivano freschi (hamburger di manzo, pollo e salmone) vengono 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 personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti, per la tutela della salute del consumatore.

In order to guarantee quality and Healthy & Safety, the products served with the following ingredients: (bread and vegetables) are frozen at the origin by the producer, while other food products that we produce on site or (beef hamburger, chicken and salmon) that arrive fresh, are frozen at a negative temperature directly in our structure following the procedures described in the HACCP Plan in accordance with EC Reg. 852/04. Our Staff is available to provide any information regarding the nature and the origin of the food served, In order to protect consumer's health.

IVA & Servizio Inclusi ~ VAT & Service Included

TUTTI I GIORNI DALLE 09:00 ALLE 01,00
OPEN EVERY DAY FROM 09 AM TO 01.00 AM