

trancio di pizza

(pizza by the slice)

trancio pizza abruzzese (Abruzzo style pizza of the house) € 6,50
(mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, capperi, peperone dolce fresco, spezie)
(mozzarella, tomato, ham, capers, sweet peppers and spices)

trancio pizza margherita ✓ € 5,50
(mozzarella, pomodoro e basilico)
(mozzarella, tomato and basil)

trancio di pizza margherita con aggiunta di: (pizza margherita with:)

melanzane e zucchine alla piastra ✓ € 7,00
(zucchini & aubergines grilled)

pomodorini freschi conditi ✓ € 7,00
(fresh tomato)

prosciutto crudo o cotto € 7,50
(Parma raw ham or ham)

salame piccante 🌶️ € 7,00
(hot salami)

wurstel € 6,50
(frankfurter)

speck € 7,00
(smoked ham)

funghi porcini* (trifolati) € 8,00
(wild mushrooms)

grana e rucola € 8,50
(Parmesan & rocket)

pepe lardo e rucola 🌶️ € 7,50
(pepper grains, bacon fat & rocket)

guanciale € 7,00
(cheek lard)

il trancio di pizza abbondante equivale ad una porzione e mezza ed il prezzo è una volta e mezza la porzione normale

la pizza, la cucina e la paninoteca, hanno 3 diversi settori di preparazione, per questo motivo potrebbero esserci tempi differenti di servizio tra le diverse pietanze, Ci scusiamo per l'eventuale attesa che dovesse derivarne

* prodotto surgelato (frozen)

🌱 (vegan)

✓ (vegetarian)

🌶️ (hot)

Via Lodovico il Moro 3 Milano

niente vizi solo sfizi

(delicacies)

nachos messicani

(chips di farina di mais, formaggio, tabasco) (chips of corn flour, soft cheese and tabasco)



€ 8,00

nachos "me cala la palpebra"

(chips, formaggio, jalapeno, salsa piccante messicana) (chips of corn flour, mexican hot peppers and hot sauce)



€ 9,50

nachos siesta

(chips di farina di mais, formaggio, prosciutto cotto) (chips of corn flour, soft cheese and ham)



€ 9,00

nachos atzeco

(chips di farina di mais, formaggio, guacamole) (chips of corn flour, soft cheese and guacamole sauce)



€ 9,00

tortilla chips

(chips di farina di mais, con salsa piccante messicana, a parte) (Chips of corn flour & Mexican hot sauce)



€ 5,00

affettati vari (cold cuts)

(a scelta tra crudo di parma (parma ham), cotto (ham), salame Milano (salami milano style), salame felino, salame piccante (hot salami), coppa, pancetta (bacon), mortadella, bresaola a punta d'anca (dry-salted beef), lardo d'Arnad, (bacon fat))

€ 10,00

supplemento di salsa piccante messicana, guacamole o jalapeno € 1,50
(hot mexican sauce, guacamole sauce and jalapeno: additional charge)

brustock (grande bruschetta servita sul tagliere)

(big piece of bread toasted)

brustock mediterraneo

(mozzarella di bufala, pomodorini, basilico fresco) (buffalo's milk mozzarella, fresh tomato and basil)



€ 12,00

brustock ciclone

(scamorza affumicata, aglio, pomodorini, verdure grigliate) (smoked cheese, garlic, fresh tomato and vegetables grilled)



€ 11,00

brustock rustico

(crudo, rucola, grana e condimento) (parma ham, rocket, Parmesan and seasoned)

€ 12,00

brustock finca

(robiola, verdure grigliate) (Vegetables grilled and fresh goat's cheese)



€ 11,00

brustock apollo

(listarelle di pollo alla piastra in lattuga e salsa tonnata) (chicken grilled, salad and tuna sauce)

€ 12,00

la bruschetta o fettunta!

(pieces of bread toasted)

al pomodoro (con aglio, origano, olio) (tomato, garlic, oregano and oil)	🌱	€ 4,00
sfegatata (patè di fegato e crudo) (parma ham, veal patè)		€ 4,50
al pomodoro e mozzarella (mozzarella, pomodoro, olio e origano) (mozzarella, tomato, oil and oregano)	✓	€ 5,00
campana & company (mozzarella di bufala campana e acciughine) (buffalo's milk mozzarella & anchovies)		€ 5,50
al lardo miele e noci (lard, honey and wealnuts)		€ 5,50

contorni & dintorni

(side dish)

patatine fritte* (french fries)	✓	€ 4,50
olive ascolane* (fried olive with stuffing)		€ 5,00
crocchette di patate* (potato croquettes)	✓	€ 5,00
onion rings* (anelli di cipolla fritti)	✓	€ 6,00
spicchi di patate speziate, con buccia fritte* (spices fried potato)	✓	€ 6,00
patate steak house* (fried potato wedges)	✓	€ 6,00
verdure pastellate* (fried battered vegetables)	✓	€ 6,00

beati i primi.... (first course)

lasagne alla bolognese (con ragù di carne, besciamella e grana) (lasagna with bolognese ragu and cheese)		€ 8,00
tagliatelle speck & porcini (con aglio, pomodorini, porcini, speck, pepe) (tagliatelle with garlic, fresh tomato, wild mushrooms, smoked ham and pepper)		€ 9,00
maccheroni alla norma (melanzane, pomodoro, ricotta salata, basilico, aglio) (macaroni with aubergines, fresh cheese from milk whey, basil and garlic)	✓	€ 9,00
pennette fumè (con guanciale, cipolla, sugo di pomodoro e panna) (ziti pasta with cheek lard, onions, tomato sauce and cream)		€ 9,00
spaghetti alla carbonara (con uovo, panna, guanciale, grana e pepe) (spaghetti with egg, cream, cheek lard, parmesan and pepper)	🌶️	€ 8,00
maccheroni salsiccia & zucchini (pomodoro, salsiccia di maiale, zucchini) (macaroni with sausage, tomato sauce, zucchini)		€ 9,00

★★★ Via Ludovico il Moro 3 Milano

I ♥ my burger

u.s.a. € 11,00

(maxi hamburger di black angus, fresco fatto da noi di 200 g.al piatto, pane fresco, cipolla, pomodoro, cetriolo, lattuga, ketchup, maionese, senape con **contorno di patatine fritte***) (maxibeef burger, bread, onion, fresh tomato, gherkins salad, ketchup, mayonnaise, mustard and french fries*)

u.s.a. cheese € 12,00

(maxi hamburger di black angus, fresco fatto da noi di 200 g.al piatto, pane fresco, formaggio cheddar, cipolla pomodoro fresco, lattuga, ketchup, maionese, senape con **contorno di patatine fritte***) (maxibeef burger, bread, cheddar-cheese, onion fresh tomato salad, ketchup, mayonnaise mustard and french fries*)

mexicanburger € 12,00

(maxi hamburger di black angus, fresco fatto da noi di 200 g.al piatto, pane fresco, con formaggio cheddar, insalata, salsa messicana piccante, jalapeno con **contorno di patatine fritte***) (maxibeef burger, bread, cheddar-cheese, salad, hot mexican sauce, jalapeno and french fries*)

bacon burger € 13,00

(maxi hamburger di black angus, fresco fatto da noi di 200 g.al piatto, pane fresco, con uovo a occhio di bue, pancetta croccante, insalata con **contorno di patatine fritte***) (maxibeef burger, bread, salad bacon grilled, fried eggs, and french fries*)

chianina burger € 14,00

(maxi hamburger di carne di razza chianina, fresco fatto da noi di 200 g.al piatto, pane fresco, cipolla, pomodoro, cetriolo, lattuga, ketchup, maionese, senape con **contorno di patatine fritte***) (maxibeef burger, bread, onion, fresh tomato, gherkins salad, ketchup, mayonnaise, mustard and french fries*)

val di chiana burger € 14,00

(maxi hamburger di carne di razza chianina, fresco fatto da noi di 200 g.al piatto, pane fresco, lardo d'arnad e lattuga con **contorno di patatine fritte***) (maxibeef special burger, bread, typical fat and lettuce with french fries*)

burger 35 € 14,00

(maxi hamburger di black angus, fresco fatto da noi di 200 g.al piatto, pane fresco, pancetta croccante, pomodoro, cipolla caramellata, lattuga, con **contorno di patatine fritte***) (maxibeef burger, bread, bacon, fresh tomato, caramelized onions, lettuce and french fries*)

wonder burger € 13,00

(maxi hamburger di black angus, fresco fatto da noi di 200 g.al piatto, pane fresco, lattuga, cipolla, mentuccia, melanzana grigliata, salsa yogurt e senape con **contorno di patatine fritte***) (maxibeef burger, bread, lettuce, honey-mustard aubergine grilled, yogurt sauce, mint, fresh onion and french fries*)

smoked burger € 14,00

(maxi hamburger di black angus, fresco fatto da noi di 200 g.al piatto, pane fresco, speck, scamorza, lattuga e salsa barbecue con **contorno di patatine fritte***) (maxibeef burger, bread, typical smoked cheese and ham, barbecue sauce and french fries*)

nduja burger



€ 13,00

(maxi hamburger di black angus, fresco fatto da noi di 200 g.al piatto, pane fresco, nduja, lattuga e pomodoro, **contorno di patatine fritte***) (maxibeef burger, bread, lettuce, hot soft salami spread from calabria, tomato with french fries*)

straccia burger

€ 14,00

(maxi hamburger di black angus, fresco fatto da noi di 200 g.al piatto, pane fresco, stracciatella, lattuga salsa di basilico e pomodorini, **contorno di patatine fritte***) (maxibeef burger, bread, lettuce, italian cheese speciality, basil & tomato sauce and french fries*)

burger guanciaie

€ 14,00

(maxi hamburger di black angus, fresco fatto da noi di 200 g.al piatto, pane fresco, guanciaie, lattuga e pomodoro con **contorno di patatine fritte***) (maxibeef burger, bread, a bacon product specific to italian cuisine, made of pork especially jowls and cheeks)

horse burger

€ 11,00

(maxi hamburger di freschissima carne di cavallo e aromi, da 200 g.al piatto, pane fresco, cipolla, pomodoro, cetriolo, lattuga, ketchup, maionese, senape con **contorno di patatine fritte***) (horse maxiburger, bread, onion, fresh tomato, gherkins salad, ketchup, mayonnaise, mustard and french fries*)

cavallino burger



€ 12,00

(maxi hamburger di freschissima carne di cavallo, da 200 g.al piatto, pane fresco, caprino, verdure grigliate e tabasco verde con **contorno di patatine fritte***) (horse maxiburger, bread, fresh goat's cheese, grilled vegetables, hot green sauce and french fries*)

fish burger

€ 10,00

(hamburger impanato di pesce* da 125 g.al piatto, pane fresco, pomodoro, lattuga, maionese, con **contorno di verdure grigliate**) (fish burger* breaded, bread, tomato, salad, mayonnaise, and vegetables grilled)

nemo burger

€ 11,00

(hamburger impanato di pesce* da 125 g.al piatto, pane fresco, formaggio cheddar, lattuga, maionese e melanzane grigliate con **contorno di verdure grigliate**) (fish burger* breaded, bread, cheddar-cheese, lettuce, mayonnaise, aubergines served vegetables grilled)

chicken burger

€ 11,00

(hamburger di pollo* da 180 g.al piatto, pane fresco, pomodoro, lattuga, maionese, con **contorno di verdure grigliate**) (chicken burger* breaded, bread, tomato, salad, mayonnaise, and vegetables grilled)

pulaster burger

€ 11,00

(hamburger di pollo* da 180 g.al piatto, pane fresco, pomodoro, formaggio cheddar, rucola, senape al miele con **contorno di verdure grigliate**) (chicken burger* breaded, bread, tomato, rocket, cheddar-cheese, honey-mustard, and vegetables grilled)

hamburger richiesti senza contorno riduzione di € 3,50

(burger required without side, price reduction € 3,50)

la pizza, la cucina e la paninoteca, hanno 3 diversi settori di preparazione, per questo motivo potrebbero esserci tempi differenti di servizio tra le diverse pietanze, Ci scusiamo per l'eventuale attesa che dovesse derivarne

*** ingredienti horseburger e cavallino burger carne equina, pan grattato, aglio spezie e aromi

**ingredienti di tutti gli altri hamburger: carne scelta, uova, sale, pan grattato

* prodotto surgelato (frozen)



(vegan)



(vegetarian)



(hot)

c'è tanta carne al fuoco....

(meat dishes)

arrosticini abruzzesi, freschi, fatti a mano (8 spiedini freschi tipici abruzzesi di ovino alla piastra) (skewer of sheep grilled)	€ 14,00
salsiccia fresca di cavallo, piccante  (salsiccia di qualità a punta di coltello, di cavallo e suino 200 g con peperone paprika e aromi, alla piastra con patatine fritte*) (horse sausage, with pork, paprika, pepper and aromas, grilled with french fried)	€ 10,00
salsiccia & scamorza affumicata (salsiccia di maiale, scamorza alla piastra con pancetta croccante con verdure grigliate (pig sausage, smoked cheese, crispy bacon and vegetables grilled)	€ 11,00
stinco di maiale al forno (stinco di maiale di 500 g al forno, con patate steak house*) (pork shin baked with steak house potato)	€ 15,00
orecchio d'elefante (cotoletta di vitello alla milanese con patatine fritte*) (milanese veal breaded french fried potatoes)	€ 16,00
cotoletta primavera (cotoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini (milanese veal breaded with fresh tomato and rocket)	€ 16,00
angus alla texana (350 g di angus argentino, alla griglia, con patate speziate*) (sirloin steak with spices potato)	€ 21,00
angus alla messicana  (350 g di angus argentino, alla griglia, in salsa di verdure piccanti e jalapenos patate steak house*) (sirloin steak grilled in hot sauce, jalapenos with steak house potato)	€ 21,00
angus al pepe verde  (350 g di angus argentino, alla griglia, in salsa al pepe verde con verdure in pastella*) (sirloin steak grilled in green pepper sauce, with battered vegetables)	€ 21,00
nodino di vitello (bistecca di vitello con osso, ai ferri, con verdure grigliate) (veal cutlet with vegetables grilled)	€ 15,00
tagliata all'antica (angus argentino tagliato a mano, con verdure fresche e spadellate, al profumo di tartufo) (beef paper-thin grilled with fresh vegetables browned and truffle oil)	€ 19,00
tagliata con porcini (angus argentino tagliato a mano, con porcini trifolati) (beef paper-thin grilled with wild mushrooms)	€ 18,00
tagliata con rucola e grana (angus argentino tagliato a mano) (beef paper-thin grilled with Parmesan & rocket)	€ 18,00
tagliata al pepe rosa e rosmarino  (angus argentino tagliato a mano) (beef paper-thin grilled with pink pepper and rosemary)	€ 17,00
grigliata di carne mista per 2 persone (minimo per 2 persone) (mix meat grilled min for 2 people)	€ 34,00
tartare all'uovo (filetto di manzo crudo con uovo, pepe, sale, limone) (raw beef with egg, pepper, salt and lemon)	€ 17,00

* prodotto surgelato (frozen)

 (vegan)

 (vegetarian)

 (hot)

i wurstel teteschi di cermania

(original frankfurter)

rock wurstel unico di 43 centimetri 450 grammi € 19,00
(43 centimetri di un unico wurstel di suino originale tedesco alla piastra, con patatine fritte, crauti, ketchup maionese e senape. Ideale per 2 persone) (1 BIG original frankfurt, french fried, sauerkraut, ketchup, mayonnaise and mustard)*

wurstel patate e senape € 9,00
(2 wurstel alla piastra, con patatine fritte e senape) (2 original frankfurt, french fried and mustard)*

wurstel bianco di monaco € 10,00
(3 wurstel cotti in acqua, crauti bianchi e senape dolce) (3 white frankfurt, sauerkraut and & sweet mustard)

bockwurst € 10,00
(2 wurstel affumicati, di carne suina, speziati, alla piastra, serviti con senape e crauti rossi) (2 spiced Frankfurt, red sauerkraut and mustard)

bratwurst di vitello € 10,00
(2 wurstel bianchi, di vitello, speck e suino, alla piastra, serviti con crauti bianchi e senape dolce) (2 pork, smoked ham and lamb Frankfurt, sauerkraut and sweet mustard)

salsiccine di norimberga € 10,00
(7 salsiccine di suino, speziate, alla piastra, con patatine fritte, crauti, ketchup e maionese) (7 typical small sausage of pork, grilled with french fried, sauerkraut ketchup, mayonnaise)*

grigliata bianca € 14,00
(2 bratwurst, 4 salsiccine di Norimberga, 1 bianco di monaco, crauti bianchi, patatine fritte, maionese e senape. tutti alla piastra) (mix of different white Frankfurt, with sauerkraut, french fried mayonnaise and mustard)*

grigliata nera € 14,00
(2 bockwurst, 4 salsiccine di norimberga, 1 wurstel tradizionale, patatine fritte, crauti rossi, senape e ketchup, tutti alla piastra) (mix of different dark Frankfurt, with red sauerkraut, french fried ketchup and mustard)*

* prodotto surgelato (frozen)

 (vegan)

 (vegetarian)

 (hot)

Via Ippolito il Moro 3 Milano

insalatONE

(special salads)

country € 11,00
(tonno, pomodoro, lattuga, uova sode, cipolla, fagioloni)
(tuna, tomato, salad, hard boiler eggs, onion and large white beans)

insalata di pollo € 11,00
(chicken salad) (petto di pollo grigliato, insalata verde e rossa, pomodoro, mais, Grana Padano, e salsa yogurt) (chicken grilled green and red salad, fresh tomato, corn, parmesan cheese and yoghurt sauce)

insalatona woodstock € 9,00
(insalata mista verde e rossa, mais, olive, pomodoro, tonno e mozzarella)
(green and red salads, corn, olive, tomato, tuna and mozzarella cheese)

mucho gusto € 12,00
(ins belga, mozzarella, pomodorini, tonno, olive nere, acciughe, origano)
(chicory, tomato, mozzarella, tuna, anchovies, black olive and oregano)

per vegetariani e vegani

(vegetarian and vegan dishes)

burger vegano* (100 g) € 10,00
(burger di seitan, servito nel pane, con lattuga e pomodoro **con contorno di verdure grill**)
(seitan vegan* burgers with grilled vegetables)

oasis € 10,00
(piatto di verdure grigliate e mozzarella) (grilled vegetables & mozzarella)

caprese € 9,00
(mozzarella, pomodoro e origano) (mozzarella, fresh tomato and oregano)

caprese con bufala € 11,00
(buffalo's milk mozzarella, fresh tomato and oregano)

cip e ciop € 10,00
(radicchio, pere, grana, noci) (red salad, pears, Parmesan cheese and walnuts)

insalata verde € 4,00
(rucola e lattuga) (green salad)

insalata mista € 5,00
(rucola lattuga e pomodoro) (green salad, & tomato)

* prodotto surgelato (frozen)

 (vegan)

 (vegetarian)

 (hot)

Via Lodovico il Moro 3 Milano

panini e/o sandwiches

panini con prosciutto cotto (sandwich with ham)

soft (prosciutto cotto, mozzarella, maionese, insalata)

€ 6,00

(mozzarella, ham, mayonnaise and salad)

metastasio (prosciutto cotto, brie pomodoro) (ham, soft cheese, and fresh tomato)

€ 6,00

panini con crudo di parma (sandwich with Parma ham)

albachiana (crudo, brie, rucola, pomodoro, olio tartufato)

€ 6,00

(parma ham, soft cheese, rocket, tomato and truffle oil)

carioca (crudo, pomodoro, tonno, lattuga e salsa rosa)

€ 6,00

(parma ham, tomato, tuna, lettuce and cocktail sauce)

special (crudo, paté di fegato, salsa tartara, brie, insalata) (parma ham, veal patè, tartara sauce, soft cheese and lettuce)

€ 6,00


downtown (crudo, lattuga, caprino e maionese) (parma ham, lettuce, fresh goat's cheese, mayonnaise)

€ 6,00

snob (crudo, zucchine grigliate, radicchio e maionese) (parma ham, grilled courgettes, red chicory, mayonnaise)

€ 6,00

panini con praga (sandwich with smoked ham)

woodstock (praga caprino, salsa rosa, tabasco) 

€ 6,00

(smoked ham, fresh goat's cheese, cocktail sauce and tabasco)

fumè (scamorza, praga, melanzane grigliate, maionese) (smoked cheese, smoked ham, aubergines and mayonnaise)

€ 6,00

giusto (praga, pomodoro, mozzarella, acciuga e senape) (smoked ham, tomato, mozzarella, anchovies and mustard sauce)

€ 6,50

panini con coppa

supercoppa (coppa, caprino, tonno, limone) (special italian ham, fresh goat's, cheese, tuna and lemon)

€ 6,00

coppa & grana (piacenza specialities & parmesan)

€ 6,50

panini con speck (sandwich with smoked raw ham)

pretty woman 

€ 6,00

(speck, brie, pomodoro, salsa di verdure piccanti) (smoked ham, soft cheese, tomato and vegetables hot sauce)

tirolese (speck, paté d'olive, mozzarella, insalata) (smoked ham, olive sauce, mozzarella and salad)

€ 6,00

panini con salame (sandwich with salami)

felino il panino (salame felino e scaglie di grana) (felino's salami & parmesan)

€ 7,00

piccantino (con salame piccante, brie e rucola) 

€ 6,00

(hot salami, soft cheese, rocket)

hot milano 

€ 6,00

(con salame milano, salame piccante, fontina e salsa di verdure piccanti)

(assorted salami, cheese, vegetables hot sauce)

panini con roast beef

everest (roast beef, pomodoro e maionese)
(roast beef, tomato and mayonnaise)

€ 6,50

england (roast beef, pomodoro, rucola, cond.)
(roast beef, tomato, rocket and seasoned)

€ 6,50

good morning (roast beef, rucola e grana)
(roast beef, rocket & parmesan)

€ 6,50

panini con pancetta (sandwich with bacon)

basic (pancetta, brie, pomodoro e patè d'olive)
(bacon, soft cheese, tomato olive and sauce)

€ 6,00

marlon (pancetta, burro, limone e pepe)
(bacon, butter, lemon and pepper)

€ 6,00

panini con bresaola punta d'anca (sandwich with dry-salted beef)

jurassic park (bresaola, grana, rucola e condimento) (dry-salted beef, parmesan
cheese, rocket and seasoned)

€ 7,00

garibaldi (bresaola, mozzarella, rucola, pomodoro, olio e pepe) (dry-salted beef,
mozzarella, rocket, fresh tomato, oil and pepper)

€ 7,00

valtellina (bresaola, caprino, limone, olio e pepe)
(dry-salted beef, fresh goat's cheese, lemon, oil and pepper)

€ 6,50

panini con tacchino (sandwich with turkey)

new turkey (carpaccio di fesa di tacchino, pomodoro, rucola e salsa tonnata) (paper-thin
slices of turkey, fresh tomato, rocket and tuna sauce)

€ 6,00

ruspante (carpaccio di fesa di tacchino, pomodoro, mozzarella e senape) (paper-thin
slices of turkey, fresh tomato, mozzarella and mustard sauce)

€ 6,00

dandy

(carpaccio di fesa di tacchino, rucola, mozzarella e salsa di verdure piccanti) (paper-thin
slices of turkey, rocket, mozzarella and vegetables hot sauce)

€ 6,00

panini con carne (sandwich with meat)

pig (porchetta, pomodoro, insalata e maionese)
(roast pig with fresh tomato, salad and mayonnaise)

€ 6,00

amarcord (porchetta, pomodoro, patè d'olive e brie)
(roast pig, fresh tomato, olive sauce and soft cheese)

€ 6,00

suino (salsiccia di maiale alla piastra, peperoni e cipolla saltati in padella) (pork sausage
grilled with peppers and onions sautéed in pans)

€ 7,00

piggy (salsiccia di maiale alla piastra, lattuga e salsa rosa) (pork sausage grilled with
lettuce and whisky sauce)

€ 7,00

milanesina (cotoletta di pollo*, pomodoro e maionese) (chicken breaded, tomato and
mayonnaise)

€ 7,00

hot dog (wurstel, crauti, senape)
(Frankfurt, sauerkraut and mustard)

€ 5,50

hot dog bianco (wurstel bianco di vitello e maiale con senape al miele)
(weisse frankfurt with honey-mustard)

€ 6,00

special hot dog (wurstel affumicato speziato, crauti rossi, senape)
(smoked frankfurt, red sauerkraut and mustard)

€ 6,00

* prodotto surgelato (frozen)

 (vegan)

 (hot)

 (vegetarian)

le piadine

(unleavened bread)

classica (crudo, mozzarella e rucola) (parma ham, mozzarella and rocket)	€ 7,00
arcobaleno (praga, scamorza, pomodoro, rucola, salsa di verdure piccanti) (smoked ham, smoked cheese, tomato, rocket and vegetables hot sauce)	€ 7,50
primavera (crudo, stracchino e rucola) (parma ham, very soft & fresh cheese and rocket)	€ 7,00
greenpeace (caprino, verdure grigliate) (fresh goat's cheese & vegetables grilled)	€ 7,00
delizia (cotto, stracchino e lattuga) (ham, very soft and fresh cheese and lettuce)	€ 7,00
imbufalita (mozzarella di bufala, salame felino al coltello e condimento) (buffalo's milk mozzarella, felino's salami and season)	€ 9,00
rivazzurra (bresaola, grana, rucola e pomodoro) (dry salted beef, parmesan, rocket and tomato)	€ 8,00
piada ai 4 formaggi (mozzarella, brie, scamorza e fontina) (four cheese)	€ 7,00
piadina alla nutella	€ 5,50
supplemento piadina integrale (wholemeal piadina additional charge)	€ 1,00

che faccia toast!

(toast)

toast liscio (prosciutto cotto e fontina) (ham & cheese)	€ 4,00
toast farcito (prosciutto cotto, fontina e farcitura) (ham, cheese and vegetables sauce)	€ 4,50
toast california (cotto, fontina, ketchup, tabasco e rucola) (ham, cheese, ketchup, tabasco and rocket)	€ 5,00
toast fashion (prosciutto cotto, fontina, caprino e senape) (ham, cheese, mustard and soft cheese)	€ 5,00
yuppie toast (tre fette di pane, salsa rosa, tonno, cotto, mozzarella, insalata, pomodoro) (three sliced of toast, cocktail sauce, tuna, ham, mozzarella and salad)	€ 7,00

* prodotto surgelato (frozen)

 (vegan)

 (hot)

Via Lodovico il Moro 3 Milano

 (vegetarian)

...ma per le vie del borgo dal ribollir de' tini va
l'aspro odor de i vini l'anime a rallegrar.
(wine list)

prosecco torre zecchei (sparkling white wine)

valdobbiadene extra dry 11°

calice € 4,00

bottiglia € 16,00

(bottiglia take away) € 13,00

i bianchi (white wine)

sauvignon "soresere" di forchir

sauvignon 100% legno 12° alc. dal friuli del 2014

calice € 4,00

bottiglia € 14,50

(bottiglia take away) € 12,00

traminer aromatico "glere" di forchir

traminer 100% inox del 2014 12° alc. dal friuli

calice € 5,00

bottiglia € 17,00

(bottiglia take away) € 14,00

ribolla gialla di forchir

ribolla gialla 100% legno del 2014 12° alc. dal friuli

calice € 5,00

bottiglia € 20,00

(bottiglia take away) € 16,00

pinot grigio di forchir

pinot grigio 100% acciaio 12,5° alc. dal friuli del 2014

calice € 4,00

bottiglia € 14,50

(bottiglia take away) € 12,00

i rossi (red wine)

merlot di forchir

merlot 100% legno 12,5° alc. dal friuli del 2013

calice € 4,00

bottiglia € 15,50

(bottiglia take away) € 12,50

rosso di montalcino "campo ai sassi" di marchesi de' frescobaldi

sangiovese 13,5° alc. 12 mesi in botte, dalla toscana del 2013

calice € 5,00

bottiglia € 20,00

(bottiglia take away) € 16,00

morellino di scansano "santa maria" di marchesi de' frescobaldi

sangiovese e piccola parte di cabernet sauvignon 12,5° alc. dalla toscana del 2013

calice € 5,00

bottiglia € 17,00

(bottiglia take away) € 14,00

cabernet "terre more dell'ammiraglia" di marchesi de' frescobaldi

cabernet 100% 13,5° alc. dalla toscana del 2013

calice € 5,00

bottiglia € 17,00

(bottiglia take away) € 14,00

Via Lodovico il Moro 3 Milano

bibite (soft drink, water and juice)

panachè (shandy)

mezza pinta

€ 3,50

pinta

€ 5,50

coca cola, tè freddo al limone o alla pesca, seven up (soda fountain drink)

€ 4,00

alla spina cl 40

fanta, chinotto, lemonsoda, aranciata amara, coca cola light, tonica

€ 4,00

in lattina da 33 cl (soft drink 33 cl on can)

coca zero, coca cola, fanta in bottiglia da 33 cl

(soft drink 33 cl on bottle)

succhi: pera – pesca – ananas – arancia - pompelmo – albicocca – ace

€ 3,50

in bottiglia da 20 cl (juice on bottle)

acqua minerale liscia o gassata in bottiglia da 50 cl

€ 1,50

(Italian still or sparkling mineral water)

dolci (dessert)

affogato al caffè con torroncino, tartufo bianco, nero o classico

€ 5,50

(parfait iced mousse with espresso coffee)

affogato al liquore

€ 6,50

(parfait iced mousse with liqueur)

monoporzione top fresca di pasticceria al carrello

€ 6,00

*servizio dolce obbligatorio, per i dolci o torte portati dal cliente, a persona

€ 2,00

caffè (coffee & hot drink)

caffè espresso o americano

€ 1,80

(espresso or american coffee)

marocchino (espresso with cocoa, milk froth)

€ 2,00

decaffeinato (decaffeinated coffee)

€ 1,80

orzo

€ 1,80

caffè corretto (espresso with liquor)

€ 2,50

tè caldo (hot tea) **camomilla** (camomile tea)

€ 3,00

alcolici e superalcolici

averna	€ 4,00
montenegro	€ 4,00
ramazzotti	€ 4,00
fernet branca	€ 4,00
di saronno	€ 4,00
mirto	€ 4,00
sambuca molinari	€ 4,00
jagermeister	€ 4,00
lucano	€ 4,00
braulio	€ 4,00
branca menta	€ 4,00
cointreau	€ 5,00
gran marnier	€ 5,00
limoncello	€ 4,00
liquirizia	€ 4,00
liquirizia piccante	€ 4,00
<i>grappa di moscato</i>	€ 4,00
<i>grappa di nebbiolo, grappa 12° anniversario</i>	€ 5,00
<i>grappa di barrique</i>	€ 6,00
gin tanqueray	€ 6,00
gin gordon	€ 5,00
gin bombay	€ 6,00
<i>martini</i>	€ 4,00
josè cuervo	€ 5,00
sauza Bianca	€ 5,00
<i>bailey's, sambuca opal nera</i>	€ 5,00
<i>malibù</i>	€ 5,00
<i>batida de coco</i>	€ 5,00
southern confort	€ 5,00
jack daniel's	€ 6,00
j & b	€ 5,00
glen grant	€ 5,00
chivas regal 12 anni	€ 8,00
oban 14 anni	€ 10,00
<i>pampero especial</i>	€ 6,00
<i>pampero aniversario</i>	€ 7,00
<i>havana 7</i>	€ 7,00
vecchia romagna	€ 5,00
martell	€ 7,00
<i>moskowskaya o wodka melone, pesca, fragola e menta</i>	€ 4,00

★★★ Via Lodovico il Moro 3 Milano ★★★

cocktails

cocktails pre-dinner

I classici

bellini

(Spumante e pesca)

rossini

(Spumante e fragola*)

negroni

(Gin, Vermouth rosso, Campari)

americano

(Vermouth rosso, Campari e Soda)

bronx

(Gin, Vermouth rosso, Vermouth dry, Succo d'arancia)

garibaldi cocktail

(Bitter Campari e Succo d'arancia)

manhattan

(Rye whiskey, Vermouth rosso e Angostura)

dry Martini

(Gin, Vermouth dry, sprizzo di limone, oliva)

perfect Martini

(Gin, Vermouth dry, Vermouth rosso e ciliegina)

sweet Martini

(Gin, Vermouth rosso e ciliegina)

wodka Martini

(Wodka, Vermouth dry, sprizzo di limone e oliva)

bloody Mary

(Vodka, Pomodoro condito, Succo di limone)

€ 8,00

cocktails after –dinner e long drink

a base di gin

john Collins

(Gin, Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Soda Water)

gin sour

(Gin, Succo di limone, Sciroppo di zucchero)

white lady

(Gin, Cointreau, Succo di limone)

€ 8,00

* Prodotto surgelato

BAR
C
O
C
K
T
A
I
L
S

★★★ Via Lodovico il Moro 3 Milano ★★★

a base di wodka

black russian

(Wodka e Liquore al caffè)

wodka collins

(Wodka, Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Soda Water)

godmother

(Wodka e Amaretto)

screwdriver

(Wodka, Succo d'arancia)

wodka sour

(Wodka bianca, Succo di limone, Sciroppo di zucchero)

€ 8,00

a base di rum

bacardi cocktail

(Rhum bianco, Succo di limone, Granatina)

special Hemingway daiquiri

(Succo di Pompelmo, Rum chiaro, Succo di Lime, Maraschino)

daiquiri

(Rhum bianco, Succo di limone, Sciroppo di zucchero)

pinacolada

(Rhum bianco, latte di cocco, Ananas)

€ 8,00

a base di tequila

margarita

(Tequila, Triple sec, Succo di limone, Sale)

tequila sunrise

(Tequila, Succo d'arancia, Granatina)

strawberry margarita

(Tequila, Triple sec, Fragola*, Succo di limone)

tequila boom boom

(Tequila bianca, Acqua Tonica o Spumante)

€ 8,00

a base di cognac

sidecar

(Cognac, Cointreau, Succo di limone)

stinger

(Cognac, Crema di menta bianca)

french connection

(Cognac e Amaretto di Saronno)

€ 8,00

a base di whisky

godfather

(Whisky scozzese e Amaretto)

old fashioned

(Bourbon o Rye Whiskey o Scotch whiskey, Zolletta di zucchero, Angostura)

whiskey sour

(Bourbon whiskey, Succo di limone, Sciroppo di zucchero)

€ 8,00

★★★ Via Lodovico il Moro 3 Milano ★★★

i frozen

strawberry frozen daiquiri

(Rhum bianco, Fragole*, Succo di limone)

peach frozen daiquiri

(Rhum bianco, pesca, Succo di Limone e Zucchero)

maracuja frozen daiquiri

(Rhum binco, Maracuja, Succo di limne e Zucchero)

pineapple frozen daiquiri

(Rum chiaro, Ananas, Succo di Lime, Zucchero)

apple frozen daiquiri

(Rhum bianco, Mela verde, liquore alla mela verde)

mulata

(Rhum scuro, crema di cacao scura e Lime)

golden daiquiri

(Rhum scuro, Lime, Zucchero)

strawberry frozen margarita

(Tequila, Triple sec, Fragola*, Succo di limone)

pineapple frozen margarita

(Tequila, Triple sec, Ananas, Succo di limone)

peach frozen margarita

(Tequila, Pesca, Triple sec, Limone)

€ 8,00

i fashion cocktails

cosmopolitan

(Vodka, Cointreau, Lime, juice, Cranberry)

maracuja wodka sour

(Wodka bianca, Succo di limone, Sciroppo di zucchero)

kamikaze

(Wodka, Cointreau, Succo di limone)

blu hawaii

(Rhum, Blu Curacao, Cocco e Ananas)

sex on the beach

(Wodka,, Fragola*, Succo d'arancia, Sciroppo di Maracuja)

cocoloco

(Rhum scuro, Batida de coco, Succo d'ananas, Kaluà)

fragolino cocktail

(Spumante, Vodka, Fragola*)

€ 8,00

★★★ Via Lodovico il Moro 3 Milano ★★★

i pestati

caipirinha

(Cachaça, Lime, Zucchero di canna)

caipirosca

(Vodka, Lime, Zucchero di canna)

caipifragola

(Vodka, Lime, Fragola*, Zucchero di canna)

caipipesca

(Vodka alla pesca, Lime, Zucchero di canna)

caipipassion

(Vodka, Maracuja, Liquore al Maracuja, Lime, Zucchero di canna)

caipiraia

(Tequila, Lime, Zucchero di canna)

caipirissima

(Rhum, Lime, Zucchero di canna)

mojito

(Rhum chiaro e scuro, Foglia di menta, Lime, Zucchero di canna, Soda e Ghiaccio pilè)

€ 8,00

the long island iced tea

(Vodka, Rhum chiaro, Gin, Triple sec, Zucchero, Coca Cola, Limone)

€ 9,00

gli analcolici

florida

(Pompelmo, Arancia, Succo di limone, Sciroppo di zucchero)

portofino

(Succo d'arancia, Fragola*, Sciroppo di pesca)

shirley temple

(Ginger, Granatina, Ghiaccio, Ciliegina)

virgin colada

(Latte di cocco, Ananas)

virgin mary

(Succo di pomodoro condito)

rasta

(Ananas, Succo di frutti tropicali, Cocco, Kiwi)

skywasser

(Succo di limone, Sciroppo di lampone, Soda Water)

ciao ciao

(Granatina, Fragole, Succo di Limone, Soda Water)

tropical

(Sciroppo di Papaia, Ananas e Maracuja)

colegiala

(Ananas, Arancia, Fragola, Pesca)

€ 7,00

* Prodotto surgelato

i cocktails di birra

wasp sting

(Succo di arancia e Guinness)

lager & lime

(Lime Cordial e Birra Lager)

white velvet

(Moscato e Biere Blanche)

black velvet

(Spumante e Guinness)

black & tan

(Birra Ale e Birra Stout)

fausse framboise

(Lampone e Biere Blanche)

gli highballs

cuba libre

(Rhum, Coca Cola in bottiglietta, lime)

Con PAMPERO ANIVERSARIO

Con HAVANA 7

Con altri Rum invecchiati

gin tonic

(Gin, tonica in bottiglietta)

Con Gin di altre marche, su richiesta

gin lemon

(Gin, Schweppes Lemon in bottiglietta)

Con Gin di altre marche, su richiesta

wodka tonic

(Wodka, Tonica Schweppes in bottiglietta)

Con Wodka di altre marche, su richiesta

wodka lemon

(Wodka, Schweppes Lemon in bottiglietta)

Con Wodka di altre marche, su richiesta

wodka lemon pesca

(Wodka alla pesca, Schweppes Lemon in bottiglietta)

Con Wodka di altre marche, su richiesta

whiskey & coca

(Whiskey e Coca Cola in bottiglietta)

wodka & coca

(Wodka e Coca Cola in bottiglietta)

Con Wodka di altre marche, su richiesta

malibù & coca

(Liquore di Rhum e cocco, Coca Cola in bottiglietta)

€ 7,00

€ 7,00

€ 8,50

€ 8,50

€ 8,50

€ 7,00

€ 8,50

€ 7,00

€ 8,50

€ 7,00

€ 8,50

€ 7,00

€ 8,50

€ 7,00

€ 8,50

€ 7,00

€ 7,00

€ 8,50

€ 7,00

★★★ Via Lodovico il Moro 3 Milano ★★★

- *La consumazione al tavolo è obbligatoria*
- *Tutte le variazioni di ingredienti dei piatti, possono mutare i prezzi in eccesso, quindi per gli eventuali piatti fuori listino, chiedere preventivamente il prezzo.*
- *I buoni pasto si accettano solo nell'orario d'apertura di mezzogiorno*
- *I cani possono entrare con guinzaglio e museruola e non possono stare su panche, sedie e tavoli*
- *fuori dal locale è possibile bere solo con bicchieri di plastica infrangibili, che vengono consegnati alla cassa con la cauzione di 1 €*

- *Avviso per i fumatori* 
Il personale vi richiederà il saldo del conto, qualora tutti i componenti del tavolo intenderanno uscire dal locale per fumare.

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

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	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

Firmato
La Direzione

 **A.S.L. TO5**
Azienda Sanitaria Locale
Piazzale Cavour, 10 - 10121 TORINO

 **Ce.I.R.S.A.**
Consorzio di Controllo e Certificazione
18 febbraio 2015