

trancio di pizza (pizza by the slice)

trancio pizza abruzzese (abruzzo style pizza of the house) (mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, capperi, peperone dolce fresco, spezie) (mozzarella, tomato, ham, capers, sweet peppers and spices)		€ 6,50 (abbondante € 9,50)
trancio pizza margherita (mozzarella, pomodoro, basilico e basilico) (mozzarella, tomato and basil)	✓	€ 5,50 (abbondante € 8,00)
trancio pizza margherita con aggiunta di: (pizza margherita with:)		
melanzane e zucchine alla piastra (zucchini & aubergines grilled)	✓	€ 7,00 (abbondante €10,00)
pomodorini freschi conditi (fresh tomato seasoned)	✓	€ 7,00 (abbondante €10,00)
prosciutto crudo di Langhirano 18 mesi o prosciutto cotto (Langhirano raw ham or ham)		€ 7,50 (abbondante €11,00)
salame piccante (hot salami)	🌶️	€ 7,00 (abbondante €10,00)
wurstel (frankfurter)		€ 6,50 (abbondante € 9,50)
speck (smoked ham)		€ 7,00 (abbondante €10,00)
funghi porcini* (trifolati) (wild mushrooms)		€ 8,00 (abbondante €11,00)
grana e rucola (parmesan & rocket)		€ 8,50 (abbondante €12,00)
pepe lardo e rucola (pepper grains, bacon fat & rocket)	🌶️	€ 7,50 (abbondante €11,00)
guanciaie (cheek lard)		€ 7,00 (abbondante €10,00)
ventricina (tipico salame piccante abruzzese) (hot salami abruzzo style)	🌶️	€ 7,00 (abbondante €10,00)

il trancio di pizza abbondante equivale ad una porzione e mezza

* prodotto surgelato (frozen)

🌱 (vegan) ✓ (vegetarian) 🌶️ (hot)

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

Via Lodovico il Moro 3 Milano

sfizi da condividere (delicacies to share)

- nachos messicani**  € 8,00
(chips di farina di mais, formaggio, tabasco) (chips of cornflour, soft cheese and tabasco)
- nachos "me cala la palpebra"**  € 9,50
(chips, formaggio, jalapeno, salsa piccante messicana) (chips of cornflour, mexican hot peppers and hot sauce)
- nachos siesta** € 9,00
(chips di farina di mais, formaggio, prosciutto cotto) (chips of cornflour, soft cheese and ham)
- nachos atzeco**  € 9,00
(chips di farina di mais, formaggio, guacamole) (chips of cornflour, soft cheese and guacamole sauce)
- nachos smoked** € 9,50
(chips di farina di mais, scamorza affumicata, speck) (chips of corn flour with smoked typical cheese and ham)
- tortilla chips**  € 5,00
(chips di farina di mais, con salsa piccante messicana, a parte) (chips of cornflour & mexican hot sauce)
- supplemento di salsa piccante messicana, guacamole o jalapeno € 1,50
(hot mexican sauce, guacamole sauce and jalapeno: additional charge)
- tagliere per 2 persone di salumi tipici e formaggi, servito con (6) tigelle di modena, olive piccanti, verdure in agrodolce, salsa di fichi e salsa di pere e zenzero** €18,00
(typical coldcuts and cheese platter, served with 6 tigelle of modena, spicy olives, sweet and sour vegetables, fig souce with pear and ginger sauce)
crudo di Langhirano 18 mesi (typical Langhirano raw ham), salame di cinghiale al pepe nero (salami milano style), mortadella al tartufo (mortadella truffle), ventricina abruzzese (typical hot salami, abruzzo style),
- carpaccio carn salada del trentino con carciofi grigliati sott'olio** €12,00
(carpaccio of salted meat from trentino with grilled artichokes in oil)
- roast beef all'inglese, con grana e rucola** €12,00
(carpaccio of roast beef with permesan e rocket)

brustock (grande bruschetta servita sul tagliere) (big piece of bread toasted)

- brustock mediterraneo**  € 12,00
(mozzarella di bufala, pomodorini, basilico fresco) (buffalo's milk mozzarella, fresh tomato and basil)
- brustock ciclone**  € 11,00
(scamorza affumicata, aglio, pomodorini, verdure grigliate) (smoked cheese, garlic, fresh tomato and vegetables grilled)
- brustock rustico** € 12,00
(crudo di Langhirano, rucola, grana e condimento) (parma ham, rocket, parmesan and seasoned)
- brustock finca**  € 11,00
(robiola, verdure grigliate) (vegetables grilled and fresh goat's cheese)
- brustock apollo** € 12,00
(listarelle di pollo alla piastra in lattuga e salsa tonnata) (chicken grilled, salad and tuna sauce)

bruschetta (pieces of bread toasted)

al pomodoro (con aglio, origano, olio) (tomato, garlic, oregano and oil)	🌱	€ 4,00
sfegatata (patè di fegato e crudo di Langhirano) (Langhirano ham, vealpatè)		€ 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 (bacon fat, honey and wealnuts)		€ 5,50

contorni e fritti (side dish)

patatine fritte* (frenchfries)	✓	€ 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 dippers* (fried concave potato)	✓	€ 6,00
verdure grigliate (aubergines and zucchini grilled)	✓	€ 5,00

le paste esprese (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
maccheroni fumè (con guanciale, cipolla, sugo di pomodoro e panna) (maccaroni 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)	🌶️	€ 9,00
maccheroni cacio e pepe (crema di parmigiano & pepe) (black pepper, pecorino cheese and parmesan cream)	✓🌶️	€ 9,00

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 e senape con **contorno di patatine fritte***) (maxi beef 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 e senape con **contorno di patatine fritte***) (maxi beef burger, bread, cheddar-cheese, onion fresh tomato salad, ketchup, mayonnaise mustard and french fries*)

mexican burger € 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 e jalapeno con **contorno di patatine fritte***) (maxi beef 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 e insalata con **contorno di patatine fritte***) (maxi beef burger, bread, salad bacon grilled, fried eggs, and french fries*)

fassona burger € 14,00

(maxi hamburger di sola carne fresca di bovino di razza Fassona/e piemontese, certificata e tracciata, di 200 g. al piatto. Servito nel pane fresco con solo soncino condito per esaltare al meglio le caratteristiche della pregiata carne, con **contorno di patatine fritte***) (maxi beef Fassona's burger, fresh soncino salad seasoned 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 e senape con **contorno di patatine fritte***) (maxi beef 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***) (maxi beef special burger, bread, typical bacon fat and lettuce with french fries*)

burger 37 € 14,00

(maxi hamburger di black Angus, fresco fatto da noi di 200 g. al piatto, pane fresco, pancetta croccante, pomodoro, cipolla caramellata e lattuga, con **contorno di patatine fritte***) (maxi beef burger, bread, bacon, fresh tomato, caramelized onions, lettuce 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***) (maxi beef burger, bread, typical smoked cheese and ham, barbecue sauce and french fries*)

burger guanciaie € 14,00

(maxi hamburger di blackangus , fresco fatto da noi di 200 g.al piatto, pane fresco, guanciaie, lattuga e pomodoro con **contorno di patatine fritte***) (maxi beef 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 e senape con **contorno di patatine fritte***) (horse maxi burger, 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 maxi burger, bread,,fresh goat'scheese, 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 e 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 impanato di pollo* da 180 g.al piatto, pane fresco, pomodoro, lattuga e maionese, con **contorno di verdure grigliate**) (chicken burger* breaded, bread, tomato, salad, mayonnaise, and vegetables grilled)

pulaster burger € 11,00

(hamburger impanato di pollo* da 180 g.al piatto, pane fresco, pomodoro, formaggio cheddar, rucola e 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 € 2,50

(burger required without side, price reduction € 2,50)

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 burgercarne 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)

le carni (meat dishes)

arrosticini abruzzesi, freschi, fatti a mano (8 spiedini freschi tipici abruzzesi di ovino alla griglia) (skewer of sheep grilled)	€ 14,00
salsiccia & scamorza affumicata (salsiccia di maiale, scamorza alla piastra con pancetta croccante e friarielli) (pig sausage, smoked cheese, crispy bacon and turnip tops with garlic, oli, chili pepper)	€ 11,00
orecchio d'elefante (cotoletta di vitello alla milanese con patatine fritte*) (milanese veal breaded french fries)	€ 16,00
cotoletta primavera (cotoletta di vitello alla milanese vestita 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 grilled with spices potato)	€ 21,00
angus alla messicana  (350 g di angus argentino, alla griglia, in salsa di verdure piccanti e jalapenos, patate dippers*) (sirloin steak grilled in hot sauce, jalapenos with dippers potato)	€ 21,00
angus al pepe verde  (350 g di angus argentino, alla griglia, pepe verde con patate dippers*) (sirloin steak grilled in green pepper, with dippers potatoes)	€ 21,00
costata di fassona con patate dippers (costata di bovino fresco di razza Fassona/e piemontese, certificata e tracciata, di 550 g con patate fritte dippers) (fassona's bone-in rib eye with fried concave potato)	€ 22,00
tagliata di fassona con valeriana, semi di papavero e mandorle (di bovino fresco di razza Fassona/e piemontese, certificata e tracciata, tagliata a mano) (fassona's beef paper-thin grilled with valerian salad, poppy seed and almond)	€ 18,00
tagliata di fassona al pepe arcobaleno  (di bovino fresco di razza Fassona/e piemontese, certificata e tracciata, tagliata a mano) (fassona's beef paper-thin grilled with pepper)	€ 18,00
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)	€ 19,00
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

* prodotto surgelato (frozen)

 (vegan)

 (vegetarian)

 (hot)

i wurstel originali tedeschi

(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 fries, sauerkraut, ketchup, mayonnaise and mustard)
- wurstel patate e senape** € 9,00
(2 wurstel alla piastra, con patatine fritte* e senape) (2 original frankfurt, french fries 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)
- salsicine di Norimberga** € 11,00
(7 salsicine di suino, speziate, alla piastra, con patatine fritte*, crauti, ketchup e maionese) (7 typical small sausage of pork, grilled with french fries, sauerkraut ketchup, mayonnaise)
- grigliata bianca** € 15,00
(2 bratwurst, 4 salsicine di Norimberga, 1 bianco di monaco, crauti bianchi, patatine fritte*, maionese e senape. tutti alla piastra) (mix of different white Frankfurt, with sauerkraut, french fries mayonnaise and mustard)
- grigliata nera** € 15,00
(2 bockwurst, 4 salsicine di norimberga, 1 wurstel tradizionale, patatine fritte*, crauti rossi, senape e ketchup, tutti alla piastra) (mix of different dark Frankfurt, with red sauerkraut, french fries ketchup and mustard)

* prodotto surgelato (frozen)



(vegan)



(vegetarian)



(hot)

le 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
(lattuga, rucola, mozzarella, pomodorini, tonno, olive nere, acciughe, origano)
(lettuce, rocket, 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 e maionese di soia con contorno di verdure grill)
(seitan vegan* burgers, lettuce, tomato, soy mayonnaise with grilled vegetables)

oasis € 10,00
(piatto di verdure grigliate, friarielli e mozzarella) (grilled vegetables, turnip tops with garlic, oli, chili pepper & 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)

pecorino toscano con salsa di pere e zenzero con contorno di verdure in agrodolce € 8,00
(pecorino cheese, pear & ginger sauce, sweet and sour vegetables)

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

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

contorno verdure grigliate € 5,00
(melanzane e zucchine grigliate) (aubergines & zucchini grilled)

* prodotto surgelato (frozen)



(vegan)



(vegetarian)



(hot)

sandwiches

club sandwich TLT con patatine fritte (arrosto di tacchino, insalata, pomodoro e crema di parmigiano) (roast turkey, salad, tomato and parmesan cream served with french fries)	€ 10,00
club sandwich BLT con patatine fritte (bacon, insalata, pomodoro, formaggio e maionese) (bacon, salad, tomato, cheese and mayonnaise served with french fries)	€ 10,00
club sandwich VLT con patatine fritte (verdure grigliate, insalata, pomodoro, mozzarella e maionese) (grilled vegetables, salad, tomato, mozzarella and mayonnaise served with french fries)	€ 10,00
club sandwich FBL con patatine fritte (uova sode, tonno, soncino e maionese) (boiled egg, tuna, salad, and mayonnaise served with french fries)	€ 10,00
italian pulled pork con patatine fritte (panino tipo burger con spalla di maiale sfilacciata, cotta lentamente, con pomodoro, insalata e maionese) (porks shoulder frayed and cooked slowly, fresh tomato, salad, mayonnaise, served in burger bread served with french fries)	€ 11,00
american pulled pork con patatine fritte (panino tipo burger con spalla di maiale sfilacciata, cotta lentamente, con cavolo cappuccio fresco e salsa yogurt alla menta) (porks shoulder frayed and cooked slowly, fresh tomato, salad, mayonnaise, served in burger bread served with french fries)	€ 11,00
chicken sandwich con patatine fritte (panino tipo burger con petto di pollo grigliato, pomodoro, lattuga e maionese) (chicken breast grilled, lettuce, tomato and mayonnaise served with french fries)	€ 11,00
yuppie toast (tre fette di pane, salsa rosa, tonno, cotto, mozzarella, insalata, pomodoro) (three sliced of toast, cocktail sauce, tuna, ham, mozzarella and salad)	€ 8,00

Il panino

coppa & grana (piacenza specialties & parmesan)	€ 7,50
felino il panino (salame felino a coltello e scaglie di grana) (felino's salami & parmesan)	€ 7,50
carpaccino (carpaccio di carne salada del trentino, con grana, rucola, olio e pepe) (paper-thin slices of beef with parmesan cheese, rocket, oil and pepper)	€ 8,50
everest (roast beef, pomodoro e maionese) (roast beef, tomato and mayonnaise)	€ 8,00
england (roast beef, pomodoro, rucola, cond.) (roast beef, tomato, rocket and seasoned)	€ 8,00
good morning (roast beef, rucola e grana) (roast beef, rocket & parmesan)	€ 8,00
pig (porchetta, pomodoro, insalata e maionese) (roast pig with fresh tomato, salad and mayonnaise)	€ 6,50
amarcord (porchetta, pomodoro, patè d'olive e brie) (roast pig, fresh tomato, olive sauce and soft cheese)	€ 6,50
suino (salsiccia di maiale alla piastra, peperoni e cipolla saltati in padella) (pork sausage grilled with peppers and onions sautéed in pans)	€ 7,50
piggy (salsiccia di maiale alla piastra, lattuga e salsa rosa) (pork sausage grilled with lettuce and whisky sauce)	€ 7,50
milanesina (cotoletta di pollo*, pomodoro e maionese) (chicken breaded, tomato and mayonnaise)	€ 7,00
pane e langhirano 18 mesi (panino con prosciutto crudo di Langhirano 18 mesi) (bread and typical langhirano's raw ham)	€ 8,00
pane e mortadella al tartufo (panino fresco con mortadella al tartufo) (mortadella with truffle)	€ 6,50
pane e ventricina (panino fresco con ventricina, tipico salame piccante abruzzese) (bread and typical hot salami, abruzzo style)	€ 6,50

* prodotto surgelato (frozen)



(vegan)



(vegetarian)



(hot)

la piada

(unleavened bread)

classica

(crudo di Langhirano 18 mesi, mozzarella e rucola) (Langhirano raw ham, mozzarella and rocket)

€ 7,00

arcobaleno

(praga, scamorza, pomodoro, rucola e salsa di verdure piccanti) (smoked ham, smoked cheese, tomato, rocket and vegetables hot sauce)

€ 7,50

primavera

(crudo di Langhirano 18 mesi, stracchino e rucola) (Langhirano raw ham, very soft & fresh cheese and rocket)

€ 7,00

greenpeace

(caprine e 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) (fourcheese)

€ 7,00

ficus

(crudo di Langhirano, salsa di fichi e scaglie di parmigiano reggiano)
(Langhirano raw ham, fig sauce and parmesan))

€ 8,00

yes

(mortadella al tartufo, soncino e crema di parmigiano reggiano)
(mortadella truffle's, salad, parmesan cream)

€ 8,00

piadina alla nutella

€ 5,50

supplemento piadina integrale

(wholemeal piadina additional charge)

€ 1,00

* prodotto surgelato (frozen)

 (vegan)

 (hot)

 (vegetarian)

Via Lodovico il Moro 3 Milano

...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° alc dal veneto

calice € 4,00

bottiglia € 18,00

(bottiglia take away) € 14,50

i bianchi (white wine)

sauvignon "soresere" di forchir

sauvignon 100% legno 12° alc. dal friuli

calice € 4,00

bottiglia € 16,00

(bottiglia take away) € 13,00

traminer aromatico "glere" di forchir

traminer 100% inox 12° alc. dal friuli

calice € 5,00

bottiglia € 17,00

(bottiglia take away) € 14,00

ribolla gialla di forchir

ribolla gialla 100% legno 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

calice € 4,00

bottiglia € 16,00

(bottiglia take away) € 13,00

i rossi (red wine)

merlot di forchir

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

calice € 5,00

bottiglia € 17,00

(bottiglia take away) € 14,00

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

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

calice € 6,00

bottiglia € 22,00

(bottiglia take away) € 17,50

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

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

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

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, sprite (soda fountain drink)

alla spina 40 cl

€ 4,00

fanta, chinotto, lemonsoda, aranciata amara, coca cola zero, tè freddo, tonica
33 cl (soft drink 33 cl)

€ 4,00

succhi: pera – pesca – ananas – arancia – pompelmo – albicocca – ace
in bottiglia da 20 cl (juice on bottle)

€ 3,50

acqua minerale liscia o gassata in bottiglia da 50 cl
(Italian still or sparkling mineral water)

€ 1,50

dolci (dessert)

monoporzione top fresca di pasticceria scelta dal vassoio

€ 6,00

affogato al caffè con torroncino o tartufo nero
(parfait iced mousse with espresso coffee)

€ 6,00

affogato al liquore
(parfait iced mousse with liqueur)

€ 7,00

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

€ 2,00

caffè (coffee & hot drink)

caffè espresso o americano (espresso or american coffee)

€ 1,50

marocchino (espresso with cocoa, milkfroth)

€ 2,00

decaffeinato (decaffeinated coffee)

€ 2,00

orzo (barley coffee)

€ 2,00

caffè corretto (espresso with liquor)

€ 2,50

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

€ 3,00

★★★ Via Lodovico il Moro 3 Milano