

Menu

Prima di cominciare...

/First of all...

Aperitivo?

Gin o12

Scopri il primo Gin-Bar di Milano con
una collezione unica di
spiriti e fragranze
inebrianti!

*/Discover the first Gin-Bar in Milan with a
unique collection of intoxicating spirits
and fragrances!*

SIGNATURE DRINKS:

Caffé in Darsena.....12.

Gin, vermouth e campari, infusi al caffè.
/Coffé infused gin, vermouth and campari.

Fizz & Honey.....12.

London dry gin, cointreau, limone, camomilla, miele e soda.
/London dry gin, cointreau, lemon, camomille, honey and soda.

Compare Gino.....12.

Campari infuso all'origano, pepe di timut e soda.
/Oregano infused campari, timut pepper and soda.

Olio su tela.....12.

Bobby's gin, Italicus, olio al basilico
/Bobby's gin, Italicus, Basil flavored oil

HOMEMADE GIN & TONIC:

London dry blend.....10.

Pepe di timut, pepe rosa, limone, coriandolo, camomilla
/Timut pepper, pink pepper, lemon, coriander, camomille

Spicy blend.....10.

Zenzero, Lapsang, cannella, pepe di timut
/Ginger, Lapsang, cinnamon, timut pepper

Herbaceous blend.....10.

Basilico, timo, menta, rosmarino, ibisco
/Basil, thyme, mint, resemmary, ibiscus

Floreal blend.....10.

Rosa, pepe rosa, lavanda, roibos
/Rose, pink pepper, lavender, roibos tea

Citrus blend.....10.

Limone, arancia, lime, earl grey tea
/Lemon, orange, lime, Earl grey tea

Dalla Griglia

/From the grill

Contorni:

6.

/Side dishes:

Patate fritte / al forno

/Fried or roasted potatoes

Verdure grigliate

/Grilled vegetables

**Friarielli saltati
all'aglio e olio**

/Garlic & oil sautéed Friarielli
(broccoli rabe)

Insalata mista

/Mix Salad

- **Hamburger di manzo, rostit di patate,
duxelles ai funghi, speck e fontina.** 18.
*/beef hamburger, potato rostit, mushrooms duxelles,
smoked ham and fontina cheese.*
- **Galletto marinato alla soia, zenzero e limone.** 24.
/Young rooster marinated with soy, ginger & lemon.
- **Bavetta di Greater Omaha marinata. 250g** 30.
/Greater Omaha sirloin flap marinated with sugar, paprika and pepper.
- **Costata extramarezzata Irlandese. 500g** 38.
/Irish high marbled rib-eye steak.
- **Tagliata intercoste USA. 300g** 29.
/Greater Omaha cut of beef.
- **Filetto di manzo Byron. 250g** 32.
/Byron beef fillet.
- **Picanha alle erbe cbt. 280g** 28.
/Herbs flavored picanha cooked in low temperature and restored on fire.

La nostra cucina

/From the kitchen

Antipasti / Starters:

- **Bavarese al gorgonzola, insalata di sedano, emulsione alle noci.** *g, h, i 15.
/Blue cheese bavarian cream, celery salad and walnuts sauce.
- **Frittura di gamberi, calamari, verdure di stagione e salsa tartara.** *b, c, l, n 18.
/Fried prawns, squids & seasonal vegetables in batter with homemade tartar sauce.
- **Panzanella toscana, salmone marinato e gazpacho.** *a, d, l 16.
/Tuscan panzanella (chopped salad of soaked stale bread, onions, tomatoes and cucumber), marinated salmon & gazpacho sauce.
- **Carne salada homemade, insalata di patate dolci, radicchio alla griglia, salsa alla senape e miele.** *i, l 16.
/Homemade cured salted beef with sweet potatoes salad, grilled red chicory and mustard & honey sauce.
- **Gnocco fritto con salumi e formaggi della tradizione. (per due).** *a, g, l, h 16.
/Fried dumplings, cold cuts and cheese (for two people).

A persona / Per person

Primi piatti / First courses:

- **Risotto classico alla milanese.** *g, l 18.
/Classic milanese risotto with saffron.
- **Spaghetti con battuta di melanzane, yoghurt, erba cipollina e limone.** 16.
*/Spaghetti pasta with aubergines (eggplant), yoghurt sauce, chives and lemon. *a, g*
- **Ravioli di ricotta, prosciutto cotto, fonduta al parmigiano e riduzione all'aceto balsamico.** *a, c, g, l 17.
/Homemade ravioli with ricotta cheese & cooked ham filling, parmesan fondue and balsamic vinegar sauce.
- **Paccheri alla puttanesca leggermente piccanti.** *a, d, l 17.
/Paccheri pasta "puttanesca" style (olives, capers, anchovies & garlic) slightly spicy.
- **Tagliatelle di grano saraceno al ragout di costine e provola affumicata.** 17.
*/Homemade wheat durum tagliatelle pasta with pork ribs ragout and smoked provola cheese. *a, c, g*

Secondi piatti / Main courses:

- **Sua Maestà**
la costoletta alla milanese (alta due dita **o** a orecchia di elefante). ^{*a, c} 30.
*/Milanese breaded veal chop (thick, like the original recipe **or** thin).*
- **La parmigiana di melanzane del nostro Chef, in terrina.** ^{*g} 18.
/Aubergines (eggplant) parmigiana, the traditional recipe.
- **Tartare di manzo, uva confit,** 120g 18. / 200g 27.
salsa di nocciole e cardoncelli alla griglia. ^{*g, h}
/Beef tartare with confit grape, hazelnut sauce and grilled king oyster mushrooms.
- **Trancio di spada alla griglia, insalata di fichi,** 27.
rapanelli e crema di mozzarella. ^{*g, d, l}
/Grilled swordfish, figs and radish salad, mozzarella cream.
- **Ossobuco di vitello con risotto alla milanese.** ^{*a, l, g} 32.
/Braised veal shank served with classic milanese risotto.

Birre

/Beers

Spina / Draft s / m

Messina classica 4. / 6.

Messina cristalli di sale 5. / 7.

In bottiglia

/ Craft beers (by bottle)

Lagunitas Ipa 35cl 6.

Ichnusa non filtrata 33cl 6.

Erdinger Weizer 50cl 7.

Heineken 0.0 33cl 5.

Moretti la rossa 33cl 5.

Acqua / Water

3.

Soft Drinks

5.

Coperto / Cover charge

4.

I piatti proposti potrebbero contenere i seguenti allergeni:

- | | |
|--------------|---------------------|
| a) Glutine | f) Semi di soia |
| b) Crostacei | g) Latte e derivati |
| c) Uova | h) Frutta a guscio |
| d) Pesce | i) Sedano |
| e) Arachidi | j) Senape |
| | k) Semi di sesamo |
| | l) Solfiti |
| | m) Lupino |
| | n) Molluschi |

Our proposals may contain the following allergenes:

- | | |
|---------------|-------------------|
| a) Gluten | f) Soy seed |
| b) Crustacean | g) Dairy products |
| c) Eggs | h) Nuts |
| d) Fish | i) Celery |
| e) Peanuts | j) Mustard |
| | k) Sesame seeds |
| | l) Sulphite |
| | m) Lupin |
| | n) Shellfish |