

# 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*

**Insalata mista**

*/Mix Salad*

**Fagiolini al burro**

*/Buttered green beans*

- **Bun-Burger di Black Angus, bacon, pomodoro arrostito, fontina, salsa aurora e limone affumicato.** 18.  
*/Black Angus bun burger with bacon, fontina cheese, roasted tomato, aurora sauce & smoked lemon.*
- **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:

- **Mozzarella in carrozza, emulsione al pesto di basilico.** \*a, c, g, h 15.  
*/Fried mozzarella cheese sandwich with basil pesto sauce.*
- **Frittura di gamberi, calamari e verdure di stagione, maionese al cren.** \*b, c, l, n. 17.  
*/Fried prawns, squids & seasonal vegetables in batter with horseradish mayonnaise.*
- **Il vitello tonnato, la ricetta originale.** \*c, d, l 16.  
*/Roasted veal slices in tuna, capers, anchovies and mayonnaise sauce.*
- **Carpaccio di ricciola marinato allo zenzero, insalata di finocchi e germogli, salsa teriyaki.** \*d, f, l 18.  
*/Ginger marinated amberjack carpaccio with fennels and sprouts salad, teriyaki sauce.*
- **Gnocco fritto con salumi e formaggi della tradizione (per due).** \*a, g, l, h 15.  
*/Fried dumplings, cold cuts and cheese (for two people).*

## Primi piatti / First courses:

- **Risotto classico alla milanese.** \*g, l 18.  
*/Classic milanese risotto with saffron.*
- **Spaghetti alla carbonara di asparagi.** \*a, c, g 16.  
*/Spaghetti pasta "carbonara style" with asparagus.*
- **Maltagliati di grano saraceno, pesto, patate, fagiolini e stracciatella di burrata.** \*c, g, h 17.  
*/Homemade wheat durum maltagliati pasta with pesto sauce, potatoes, green beans and stracciatella cheese.*
- **Rigatoni alla gricia di prosciutto crudo e fave.** \*a, g, m 16.  
*/Rigatoni pasta "gricia style" with pecorino cheese, raw ham & fava beans.*
- **Il mare in gabbia: ravioli caserecci di pesce allo scoglio** \*a, b, c, d, g, n 18.  
*/Homemade fish stuffed ravioli with seafood sauce.*

## 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.*
  
- **Tonno Saku in olio cottura alla Nizzarda, maionese all'uovo sodo.** \*c, d, l 29.  
*/Slow-cooked Saku tuna in oil with potatoes, green beans and boiled egg mayonnaise.*
  
- **Filetto di manzo rosolato al porto, pere confit e tomino alla piastra.** \*g, i, l 30.  
*/Porto wine seared beef fillet with confit pears and grilled tomino cheese.*
  
- **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      |