

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

Polenta

/Cornmeal mush

Verdure grigliate

/Grilled vegetables

Insalata mista

/Mix Salad

Catalogna a.o.p.

(aglio, olio, peperoncino)

/Chicory with garlic,
olive oil and pepper

- **Picanha alle erbe cbt. 280g** 28.
/Herbs flavored picanha cooked in low temperature and restored on fire.
- **Tagliata intercoste USA. 300g** 29.
/Greater Omaha cut of beef.
- **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.
- **Filetto di manzo Byron. 250g** 32.
/Byron beef fillet.
- **Costine di maiale affumicate. 300g** 26.
/Smoked pork ribs with bbq sauce.
- **Galletto marinato alla soia, zenzero e limone.** 24.
/Young rooster marinated with soy, ginger & lemon.

La nostra cucina

/From the kitchen

Antipasti / Starters:

- **Uovo pochè, vellutata di patate, stracciatella e glassa al balsamico.** *c.g. 15.
/Poached egg, potatoes cream, stracciatella cheese and glazed balsamic vinegar.
- **Calamaro ripieno di pane aromatico alle erbe, salsa all'arrabbiata e catalogna.** *a.n. 16.
/Grilled squid with spiced bread filling, arrabbiata sauce (tomato, onion, garlic, parsley and chili pepper) and sautéed chicory.
- **Baccalà fritto in due consistenze, carciofi e salsa aioli.** *c.d.g. 17.
/Melted salt cod fried bites with sautéed artichokes & aioli sauce.
- **Petto d'anatra affumicato marinato al vin brulé, crema di polenta e prugne secche.** *l. 18.
/Mulled wine marinated smoked duck breast with polenta cream and dried plums.
- **Gnocco fritto con salumi e formaggi della tradizione (per due).** *a. g. l. h. A persona / Per person 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.
- **Ravioli al ripieno di topinambur e bitto, nocciole e vaniglia.** *a. c. g. 18.
/Homemade ravioli with Jerusalem artichokes & bitto cheese filling, toasted hazelnut and vanilla.
- **Tagliatelle di semola di grano duro al ragout di vitello al latte e carciofi.** *a. g. n. 16.
/Homemade durum wheat tagliatelle pasta with veal ragout and artichokes.
- **Linguine Felicetti, patate, provola e tartare di seppia.** *a.g.n. 17.
/Linguine pasta with potatoes, provola cheese and cuttlefish tartare.
- **Cavatelli alla crema di ceci speziati, olio al sesamo.** *a. k. 16.
/Cavatelli pasta with spiced chick peas cream and sesame flavored oil.

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).*
- **Tonno Saku alla voronoff, purea di carote e radicchio.** *d. l. g j. 29.
/"Voronoff" style tuna fillet with mashed carrots and red chicory.
- **Tatin di cipolle rosse all'agro e arancia candita.** *l. 19.
/Tropea red onion salty tart with candied orange.
- **Brasato di manzo al vino rosso e polenta.** *i. l. 27.
/Braised beef in red wine sauce with cornmeal mush.
- **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 |