

ANCORA PRIMA DI COMINCIARE...UN APERITIVO? DO YOU WANNA START WITH AN APERITIVO?

GIN COCKTAILS

GINSON SPRITZ

APEROL, COCCHI AMERICANO ROSA, TANQUERAY GIN, FRANCIACORTA, APEROL, VERMOUTH ROSÉ.
APEROL, TANQUERAY GIN, SPARKLING WINE, ROSÉ VERMOUTH.
AROMATICO, INSOLITO, SPRITZ.
FRAGRANT, UNUSUAL, SPRITZ.

12

OLD TOMMY

GIN AFFUMICATO ALLA CANNELLA, LIQUORE ALBICOCCHIE, BITTER CACAO E ARANCIA.
CINNAMON SMOKED GIN, APRICOT LIQUEUR, COCOA & ORANGE BITTER.
AFFUMICATO, SPEZIATO, BITTER
SMOKED, SPICED, FASHION

13

GERRY MULE

GINO12 TIMUT PEPPER GIN, LIME, SCIROPPO ALLO ZENZERO E CARDAMOMO, GINGER BEER AL RAFANO, PIMENTO BITTER.
HOMEMADE TIMUT PEPPER GIN, LIME, CARDAMOM & GINGER SYRUP, HORSERADISH GINGER BEER, PIMENTO.
ATIPICO, RIBELLE, MULE
ATYPICAL, REBEL, MULE

12

KIN-8 CLUB

HASWELL GIN, LIME, SCIROPPO D'ARANCIA, CHINOTTO, SALE AROMATICO.
HASWELL GIN, LIME, ORANGE SYRUP, CHINOTTO, AROMATIC SALT.
DOLCE, ACIDO, FRIZZANTE
SWEET, SOUR, SPARKLING

12

HOMEMADE GIN&TONIC POWERED BY GINO12



11

FLOREAL BLEND

GINEPRO - JUNIPER
LAVANDA - LAVANDER
PEPE ROSA - PINK PEPPER
ROIBOOS TEA

SPICY BLEND

GINEPRO - JUNIPER
PEPE DI TIMUT - TIMUT PEPPER
CANNELLA - CINNAMON
ZENZERO - GINGER
LAPSANG SOUCONG

LONDON DRY

GINEPRO - JUNIPER
LIMONE - LEMON
PEPE DI TIMUT-TIMUT PEPPER
EARL GREY TEA
CAMOMILLA - CAMOMILLE
CORIANDOLO - CORIANDER

HERBAL BLEND

GINEPRO - JUNIPER
TIMO - THYME
ROSMARINO - ROSEMARY
BASILICO - BASIL
MENTA - MINT

CITRUS BLEND

GINEPRO - JUNIPER
LIMONE - LEMON
ARANCIA - ORANGE
LIME
EARL GREY TEA

SCEGLI LA TONICA!

CHOOSE YOUR TONIC
FENTIMANS
FEVER TREE
GASCO
TASSONI
SCHWEPPES



LE NOSTRE BOTTIGLIE SONO IN VENDITA A 32€ CAD
OUR BOTTLES ARE AVAILABLE 32€ CAD

Al fuoco di brace on barbecue

GALLETTO ALLA FIAMMA MARINATO ALLA SALVIA E LIMONE

Young rooster marinated
with sage & lemon

24

TAGLIATA DI INTERCOSTE USA Greater Omaha cut of beef

28 300 G

COSTATA EXTRAMAREZZATA IRLANDESE

Irish high marbled rib-eye steak

38 500 G

COSTINE DI MAIALE AFFUMICATE ALLA SALSA BBQ

Smoked pork ribs with bbq sauce

26 300 G

BAVETTA DI GREATER OMAHA MARINATA CON ZUCCHERO, PAPRIKA E PEPE

Greater omaha sirloin flap
marinated with sugar, paprika
and pepper

29 250 G

PICANHA ALLE ERBE COTTA A BASSA TEMPERATURA

Herbs flavored picanha
cooked in low temperature &
restored on fire

27 280 G

FILETTO DI MANZO BYRON Byron beef fillet

30 250 G

REALE DI MANZO AFFUMICATO

Uruguayan smoked beef chuck

27 280 G

TAGLIATA DI AGNELLO NEW ZEALAND

New zealand cut of lamb

27 280 G

CUBE ROLL DI WAGYU
LA CARNE PIÙ PREGIATA AL MONDO!
Japanese wagyu cube roll.
the most valuable meat in the world!

60 220 G

I CONTORNI: PATATINE FRITTE - PATATE AL FORNO - CARCIOFI AL SALTO - VERDURE GLIgliATE - INSALATA MISTA
SIDE DISHES: FRENCH FRIES - BAKED POTATOES - SAUTEÉD ARTICHOKEs - GRILLED VEGETABLES - MIX SALAD

5

LA CUCINA - OUR COUSINE

- TARTARE DI BLACK ANGUS, CROSTINI AL LARDO E PISTACCHIO. A, G, L
BLACK ANGUS BEEF TARTARE WITH LARD CROUTONS AND PISTACHIO SAUCE
- CARPACCIO DI RICCIOLA MARINATA AGLI AGRUMI, INSALATA DI RAPA ROSSA. D
CITRUS MARINATED AMBERJACK CARPACCIO WITH BEETROOT SALAD.
- GNOCCO FRITTO, SALUMI E FORMAGGI DELLA TRADIZIONE (PER DUE PERSONE). A, G, H, N
FRIED DUMPLINGS, COLD CUTS AND CHEESE (FOR TWO PEOPLE)
- FRITTURA DI CALAMARI, TRIGLIE E CARCIOFI, MAIONESE AL LIME E SALSA AGRODOLCE. C, D, N, P
FRIED SQUIDS, RED MULLET & ARTICHOKES WITH LIME MAYONNAISE AND SWEET & SOUR SAUCE.
- CROSTATINA ALLE VERDURE DI STAGIONE, CREMA PASTICCERA AI FUNGHI. A, C, G
SEASONAL VEGETABLES QUICHE WITH MUSHROOMS SALTY CUSTARD CREAM.
- PATATA CBT ARROSTITA AL SESAMO E LIMONE, RISO BASMATI, CECI E RADICCHIO, PANNA ACIDA. A, G, L
ROASTED POTATO COOKED IN LOW TEMPERATURE WITH SESAME AND LEMON. BASMATI RICE PUDDING, CHICK PEAS, RED CHICORY AND SOUR CREAM
- RISOTTO CLASSICO ALLA MILANESE. G, I, N
CLASSIC MILANESE RISOTTO WITH SAFFRON.

120 G 200 G

16

24

- IL CACIO PEPE È IMPLOSO! A, C, G 17
RAVIOLI AL RIPIENO DI CACIO E PEPE, SALVIA, LIMONE.
HOMEMADE RAVIOLI WITH CACIO & PARMESAN CHEESE FILLING, SAGE AND LEMON.

120 G 200 G

17

26

- SPAGHETTO QUADRATO CON LE SARDE, UVETTA, CREMA DI PINOLI E FINOCCHIETTO. A, D, H, I, N 16
SPAGHETTI PASTA WITH SARDINES, RAISINS, PINE NUTS CREAM & WILD FENNELS.

24

- TAGLIOLINI DI SEMOLA DI GRANO DURO AL RAGOUT D'ANATRA, CARCIOFI E ACETO BALSAMICO A, C, G, N 17
HOMEMADE DURUM WHEAT TAGLIOLINI PASTA WITH DUCK RAGOUT, ARTICHOKES AND BALSAMIC VINEGAR.

18

- RIGATONI DI FARRO AL CAVOLFIORE IN DUE CONSISTENZE, PANURA AROMATICA ALLE ERBE. A, G 15
SPELT DOUGH RIGATONI PASTA WITH SAUTEED CAULIFLOWER AND ITS CREAM, HERBS FLAVORED BREAD POWDER.

15

- SUA MAESTÀ LA COTOLETTA ALLA MILANESE. A, C 29
A VOSTRA SCELTA:
LA RICETTA ORIGINALE, ALTA DUE DITA, AL GIUSTO ROSA O A ORECCHIA DI ELEFANTE
MILANESE BREADED VEAL CHOP TWO FINGER THICK, LIKE THE ORIGINAL RECIPE OR "ORECCHIA DI ELEFANTE" (THIN).

17

- OSSOBUCCO DI VITELLO CON RISOTTO MILANESE. A, G, I, N 30
BRAISED VEAL SHANK SERVED WITH CLASSIC MILANESE RISOTTO WITH SAFFRON.

30

- TONNO SAKU CON CROSTONE DI POLENTA, CARDONCELLI ALLA PLANCHA E VIN BRULÈ. D, N
SAKU TUNA WITH BUCKWHEAT POLENTA, GRILLED CARDONCELLI MUSHROOMS & MULLED WINE SAUCE.

LE BIRRE ALLA SPINA - DRAFT BEERS

MESSINA	4	6
MESSINA CRISTALLI DI SALE	5	7

LE BIRRE ARTIGIANALI SPECIAL BREW HAND MADE BEERS

LAGUNITAS IPA 35CL	5
ICHNUSA NON FILTRATA 33CL	6
ERDINGER WEIZER 50CL	7
HEINEKEN 0.0 33CL	5
MORETTI LA ROSSA 33CL	5
ACQUA PANNA, S.PELLEGRINO 50CL	3

LE INTOLLERANZE ALIMENTARI

I PIATTI PROPOSTI POTREBBERO CONTENERE

I SEGUENTI ALLERGENI:

- A) GLUTINE - B) CROSTACEI - C) UOVA - D) PESCE - E) ARACHIDI - F) SEMI DI SOIA
- G) LATTE E DERIVATI - H) FRUTTA A GUSCIO - I) SEDANO - L) SENAPE
M) SEMI DI SESAMO - N) SOLFITI - O) LUPINO - P) MOLLUSCHI

FOOD INTOLERANCE

OUR PROPOSALS MAY CONTAIN THE FOLLOWING ALLERGENES

- A) GLUTEN - B) CRUSTACEAN - C) EGGS - D) FISH
E) PEANUTS - F) SOY SEED - G) DAIRY PRODUCTS
H) SHELL FRUITS - I) CELERY - L) MUSTARD - M) SESAME SEEDS - N) SULPHITE
- O) LUPIN - P) SHELLFISH