la locanda del Gatto Rosso

CAFFÉ & BISTROT

— MILANO —

MENÙ

No coperto – *Not Cover Charge*

la locanda del Gatto Rosso

RISTORANTE

— MILANO —

Galleria Vittorio Emanuele II - Duomo, Milano

www.lalocandadelgattorosso.it

MENÙ LANGUAGES

SCAN THE QRCODE AND CHOOSE YOUR LANGUAGES

SSID: GattoRosso
Password: gattorosso2019

CAFFÉ & BISTROT
— MILANO —

La nostra cucina e i procedimenti di manipolazione degli alimenti
sono stati progettati per garantire la massima sicurezza.
Separiamo gli ingredienti per evitare qualsiasi traccia possibile di allergeni ma non possiamo garantirlo
quindi invitiamo i Clienti a comunicare ogni tipo di intolleranza o allergia

Please it's important notify us of any food allergies or intollerances when ordering

IN TUTTE LE NOSTRE PREPARAZIONI È POSSIBILE TROVARE TRACCE DEI SEGUENTI ALLERGENI:

1 Cereali contenenti glutine
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
3 Uova e prodotti a base di uova
4 Pesce e prodotti a base di pesce
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
6 Soia e prodotti a base di soia
7 Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio
8 Frutta a guscio
9 Sedano e prodotti a base di sedano
10 Senape e prodotti a base di senape
11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione
13 Lupini e prodotti a base di lupini
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

IN ALL OUR PREPARATIONS IS POSSIBLE TO FIND TRACES OF THE FOLLOWING ALLERGENS:

1 Cereals containing gluten
2 Crustaceans and product based on shellfish
3 Eggs and egg products
4 Fish and seafood
5 Peanuts and peanut-based products
6 Soy and soy-based products
7 Milk and milk-based products including lactose
8 Various types of nuts
9 Celery and celery-based products
10 Mustad and mustard-based products
11 Sesame seeds and products sesame seeds
12 Sulfur dioxide and sulphites at concentrations
13 Lupine and lupine-based products
14 Molluscs and products based on molluscs

PER INIZIARE

STARTERS

euro

CAPRESE DI BUFALA DOP 12,00
Con pomodorini, gocce di pesto e rucola
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil sauce and rucola salad (vegetarian)

SCAMORZA AFFUMICATA ALLA PIASTRA 13,00
Bardata con speck al mirtillo servita con verdure grigliate
Grilled smoked cheese with blueberry speck served with grilled vegetables

BURRATA DOP 14,00
Servita con rucola e pomodorini
Burrata cheese served with rucola salad and cherry tomatoes (vegetarian)

POLENTINA CON FONDUTA DI TALEGGIO E TARTUFO NERO 14,00
Polenta with taleggio cheese fondue and black truffle (vegetarian)

INSALATA DI CARCIOFI E GAMBERI* 14,00
Con citronette al limone
Fresh artichokes salad with shrimps and lemon citronette

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA DOP 15,00
Parma ham and buffalo mozzarella

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 18,00
Con pane carasau e NDUJA produzione "Gatto Rosso"
Selection of italian cold cuts and cheeses served with spicy salami "Gatto Rosso" production

In mancanza di prodotto fresco *Prodotto surgelato all'origine - *Frozen product at the origin

SNACK

SNACK

euro

BRUSCHETTA DEL BISTROT — 8,00
Con pomodoro fresco, basilico, olio evo e origano
Bruschetta with fresh tomatoes, basil, extra virgin olive oil and origan (vegetarian)

TOAST CLASSICO — 7,00
Prosciutto cotto e formaggio
Ham and cheese toast

VEGGIE BAGUETTE — 8,00
Con melanzane e zucchine grigliate, capperi, origano, pesto e pomodorini
Baguette with grilled eggplant and zucchini, capers, origan, pesto sauce and cherry tomatoes (vegetarian)

CROQUE MONSIEUR — 10,00
Con prosciutto cotto e formaggio
With ham and cheese

CROQUE MADAME — 12,00
Con prosciutto cotto, formaggio e uovo
With ham, cheese and egg

CLUB SANDWICH — 14,00
Pollo, insalata, pomodoro, bacon e maionese
Chicken, salad, tomato, bacon and mayonnaise

PIADINA COTTO — 8,00
Con prosciutto cotto, fontina e insalata
With ham, fontina cheese and salad

PIADINA CRUDO DOP — 11,00
Con crudo di Parma DOP, bufala DOP e rucola
With Parma ham, buffalo mozzarella and rucola salad

In mancanza di prodotto fresco *Prodotto surgelato all'origine - *Frozen product at the origin

TARTARE & CARPACCI

TARTARE & CARPACCI

euro

CARPACCIO DI BRESAOLA 14,00
Con rucola e scaglie di grana
Dried beef carpaccio with rucola salad and cheese

CARPACCIO DI ROAST BEEF 15,00
Con scaglie di grana, soncino e sedano rapa
Roast beef carpaccio with cheese, green salad and celeriac

CARPACCIO DI MANZO SCOTTATO 16,00
Con pecorino, rucola e pomodorino ciliegino
Sautéed beef carpaccio with pecorino cheese, rucola salad and cherry tomatoes

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO 18,00
Con finocchio e aneto
Smoked salmon with fennel and dill

TARTARE DI CARNE ALLA MEDITERRANEA 18,00
Con pomodoro, olive, capperi, olio evo e sfoglie di pane Guttiau
Beef tartare with tomato, olives, capers and extra virgin olive oil

TARTARE DI SALMONE 18,00
Con avocado, philadelphia, mandorle tostate e citronette al limone
Salmon tartare with avocado, cream cheese, toasted almonds and lemon citronette

In mancanza di prodotto fresco *Prodotto surgelato all'origine - *Frozen product at the origin

PRIMI & ZUPPE

PASTA & SOUPS

euro

PENNE POMODORO E BASILICO 10,00
Penne pasta with tomato sauce and basil (vegetarian)

CRESPELLE DI GRANO SARACENO 11,00
Con ripieno di spinaci, ricotta e Bitto
Buckwheat crepes stuffed with spinach, ricotta and cheese (vegetarian)

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 12,00
Tagliatelle with tomato meat sauce

GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA 12,00
Potato gnocchi with tomato sauce and buffalo mozzarella (vegetarian)

RIGATONI ALLA CARBONARA 13,00
Con guanciale e pecorino romano
Maccheroni "Carbonara", traditional italian recipe with eggs, bacon and pecorino cheese

RAVIOLI CACIO E PEPE 13,00
Ravioli stuffed with "Cacio" cheese and pepper
with cheese and black pepper cream (vegetarian)

RISOTTO ALLA MILANESE 14,00
Saffron risotto "Milanese style"

RISO BASMATI SALTATO 12,00
Con verdure di stagione, calamari*, acciughe e menta fresca
Basmati rice sautéed with seasonal vegetables, calamari, anchovies and fresh mint

PACCHERI DI GRAGNANO CON GAMBERONI*, POMODORO E PANURE AGLI AROMI 16,00
Large maccheroni with prawns, tomato sauce and aromatic bread panure

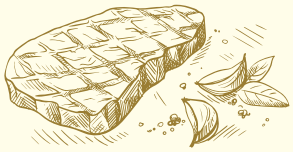
CREMA DI ZUCCA 12,00
Pumpkin soup (vegetarian)

ZUPPA DI VERDURE DI STAGIONE 12,00
Seasonal vegetable soup (vegetarian)

In mancanza di prodotto fresco *Prodotto surgelato all'origine - *Frozen product at the origin

SECONDI

MAIN COURSES



euro

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA 14,00
Servito zucca arrostita
Grilled chicken served with roasted pumpkin

BATTUTA DI CONTROFILETTO 15,00
Con pepe rosa e zenzero fresco servita con patate al forno
Pounded sirloin of beef with pink pepper and fresh ginger served with roast potatoes

HAMBURGER DI MANZO 16,00
Con bacon croccante, ceddar, guacamole e insalata servito con patate
Meat hamburger with crispy bacon, ceddar, guacamole and salad served with potatoes

TAGLIATA DI MANZO ALL'ANTICA 17,00
Servita con pomodorini e pepe in grani
Sliced sirloin of beef served with cherry tomatoes and pepper

COSTATA DI SCOTTONA (GR 350) 19,00
Servita con verdure alla griglia
Grilled rib steak served with grilled vegetables

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 18,00
Servita con patate al forno
Veal cutlet "Milanese style" served with roast potatoes

TRANCIO DI SALMONE CARAMELLATO 17,00
Servito con julienne di verdure e riso basmati
Caramelized salmon steak served with vegetable and basmati rice

BACCALÀ ALLA MEDITERRANEA 16,00
Con pomodorino, capperi in fiore e olive servito con patate al vapore
Cod fish stewed with cherry tomatoes, capers and olives served with steamed potatoes

FILETTO DI BRANZINO GRIGLIATO 18,00
Servito con broccoli e patate viola
Grilled fillet of sea bass served with broccoli and purple potatoes

In mancanza di prodotto fresco *Prodotto surgelato all'origine - *Frozen product at the origin

INSALATONE

BIG SALADS

euro

LA DELIZIOSA 12,00
Con avocado, zucca arrostita, pistacchio, fagioli Azuki, caprino e semi di girasole
With avocado, roasted pumpkin, pistachio, Azuki beans, goat cheese and sunflower seeds
(vegetarian)

LA GRECA 12,00
Con feta, pomodorini, cetrioli e olive nere
With feta cheese, tomatoes, cucumbers and black olives
(vegetarian)

LA CONTADINA 13,00
Con uova sode, sedano rapa, julienne di carote e finocchi
With hard-boiled eggs, celeriac, carrots and fennel

CAESAR SALAD 14,00
Classica (crostini di pane, pollo, grana, bacon croccante e salsa caesar)
Classic (bread croutons, chicken, cheese, crispy bacon and caesar sauce)

LA NORVEGESE 15,00
Con salmone fumè, palmito, menta piperita, uva passa e straccetti di bufala
With smoked salmon, heart of palm, peppermint, raisins and buffalo mozzarella strips

MEAT 15,00
Con straccetti di manzo, pomodori piennolo e funghi champignon
With strips of beef, tomatoes and mushrooms

LA LISBONA 15,00
Insalata di baccalà con finocchi, pomodorino, soncino e patate viola
Cod fish salad with fennel, cherry tomatoes, green salad and purple potatoes

INSALATA MISTA DI STAGIONE 10,00
Mixed seasonal salad

Tutte le insalate con base Iceberg e Misticanza

All based of big salads are Iceberg and mixed salad

In mancanza di prodotto fresco *Prodotto surgelato all'origine - *Frozen product at the origin

PIZZA*

PIZZA*

euro

MARGHERITA 9,00
Pomodoro, mozzarella e basilico
Tomato, mozzarella and basil (vegetarian)

VEGETARIANA 10,00
Pomodoro, mozzarella e verdure miste
Tomato, mozzarella and mixed vegetables (vegetarian)

SALAME PICCANTE 10,00
Pomodoro, mozzarella e salame piccante
Tomato, mozzarella and spicy salami

BUFALA 11,00
Pomodoro e mozzarella di bufala DOP
Tomato and buffalo mozzarella (vegetarian)

PROSCIUTTO E FUNGHI 11,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi
Tomato, mozzarella, ham and mushrooms

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP E MOZZARELLA DI BUFALA DOP 14,00
Parma ham, tomato and buffalo mozzarella

DELICATA 15,00
Pomodoro, mozzarella, burrata e salmone fresco
Tomato, mozzarella, burrata cheese and fresh salmon

Base per pizza surgelata

Dough frozen pizza

In mancanza di prodotto fresco *Prodotto surgelato all'origine - *Frozen product at the origin

DOLCI E FRUTTA

DESSERT AND FRUIT

euro

PANETTONE FARCITO Con mascarpone e crema pasticcera al cioccolato 6,00
Traditional cake from Milano with mascarpone and chocolate cream

TIRAMISÙ 6,00

PANNA COTTA Con salsa alle fragole o caramello 6,00
Panna cotta pudding, topping: strawberry or caramel

DOLCI DELLA NOSTRA VETRINA 6,00
Desserts of the day

MACEDONIA 6,00
Fruit salad

FRAGOLE O ANANAS 6,50
Strawberry or Pineapple

Aggiunta di panna montata - *Addition of whipped cream* + euro 1,00
Aggiunta di gelato - *Addition of ice cream* + euro 2,00

COPPA MISTA Gusti a scelta 7,00
Ice cream taste of your choice

AFFOGATO AL CAFFÈ 9,00
Ice cream with coffee

COPPA GELATO DELLA LOCANDA Gelato artigianale alle creme e panna montata 11,00
Ice cream with cream and whipped cream

COPPA DI GELATO E FRUTTA Gelato artigianale alla frutta con frutta fresca 12,00
Ice cream with fresh fruit

COPPA GELATO ALLA VANIGLIA AFFOGATO AL FONDENTE 12,00
Cup of vanilla ice cream drowened in a dark chocolate

AFFOGATO ALL'AMARENA Gelato artigianale alla crema, amarene e panna montata 12,00
Ice cream with cherries in syrup and whipped cream

AFFOGATO AL WHISKY 13,00
Ice cream with whisky

In mancanza di prodotto fresco *Prodotto surgelato all'origine - *Frozen product at the origin

CAFFETTERIA

COFFEE SHOP

	euro
CAFFÈ ESPRESSO *Coffee*	2,50
CAFFÈ DOPPIO *Double coffee*	4,00
CAFFÈ DECAFFEINATO *Decaffeinated coffee*	3,00
GINSENG/ORZO *Ginseng - Barley*	3,00
MAROCCHINO *Coffee with milk and cacao*	3,00
MAROCCHINO SPECIALE *Special coffee*	4,00
CAFFÈ CORRETTO *Coffee with liquor*	3,50
CAFFÈ CON PANNA *Coffee with whipped cream*	3,50
CAFFÈ CON GELATO *Coffee with ice cream*	4,00
CAFFÈ FREDDO SHAKERATO *Iced coffee*	5,00
CAPPUCCINO *Cappuccino*	3,50
CAPPUCCINO DOPPIO *Double cappuccino*	5,50
CAPPUCCINO DECAFFEINATO *Decaffeinated cappuccino*	4,50
CAPPUCCINO GINSENG/ORZO *Ginseng - Barley cappuccino*	4,50
CAPPUCCINO CON PANNA *Cappuccino with whipped cream*	4,50
LATTE BIANCO *Milk*	2,50
LATTE MACCHIATO *Milk with a dash of coffee*	4,50
CIOCCOLATA *Hot chocolate*	5,00
CIOCCOLATA CON PANNA *Hot chocolate with whipped cream*	6,00
THÈ CALDO/CAMOMILLA/TISANA *Hot tea / chamomile / infusion*	4,00
PUNCH	6,00

BRIOCHES	2,00
PASTE FROLLE *Pastry*	3,00
MUFFIN & CIAMBELLA	3,50
BISCOTTI DA THÈ *Small pastry*	1,50

VINO AL CALICE

WINE BY THE GLASS

euro

— VINO BIANCO ‡ *WHITE WINES* —

PINOT GRIGIO MONGRIS MARCO FELLUGA *(Friuli)*	5,50
GEWURZTRAMINER PERELISE COLTERENZIO *(Alto Adige)*	6,50
BROLETTINO CA' DEI FRATI *(Lombardia)*	7,50

— VINO ROSSO ‡ *RED WINES* —

CABERNET VICTORIA *(Friuli)*	5,50
PRIMITIVO GIRAVOLTA RACEMI *(Puglia)*	6,50
CHIANTI CLASSICO RISERVA VILLA ANTINORI *(Toscana)*	8,00

— VINO ROSÈ ‡ *ROSÈ WINES* —

CHIARETTO DEL GARDA CA MAIOL *(Lombardia)*	6,00

— BOLLICINE ‡ *SPARKLING WINES* —

PROSECCO LEVIS BELLENDA *(Veneto)*	6,50
PURABOLLA SATEN *(Franciacorta)*	8,00

BOTTIGLIE MIGNON

MIGNON BOTTLES

		euro
— VINO BIANCO ‡ *WHITE WINES* —		
FALANGHINA MASTROBERARDINO *(Campania)*	ml.375	12,00
BROLETTINO CA' DEI FRATI *(Lombardia)*	ml.375	15,00
— VINO ROSSO ‡ *RED WINES* —		
VALPOLICELLA CLASSICO CESARI *(Veneto)*	ml.375	11,00
CHIANTI PEPPOLI *(Toscana)*	ml.375	14,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CESARI *(Veneto)*	ml.375	28,00
— CHAMPAGNE —		
RUINART BRUT *(Francia)*	ml.375	40,00

BOLLICINE

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

PROSECCO LEVIS BELLENDA *(Veneto)*	22,00
PURABOLLA SATEN *(Franciacorta)*	28,00
BELLAVISTA ALMA GRAN CUVEE BRUT *(Franciacorta)*	54,00
LAURENT PERRIER BRUT *(Francia)*	70,00
LAURENT PERRIER ROSÈ *(Francia)*	120,00

VINO BIANCO

WHITE WINE

	euro
— PIEMONTE —	
GAVI DI GAVI VILLA SPARINA	25,00
ARNEIS BLANGÉ CERETTO	35,00
— LOMBARDIA —	
LUGANA CENTO FILARI CESARI	26,00
BROLETTINO CA' DEI FRATI	30,00
— VENETO —	
SOAVE CLASSICO PIEROPAN	28,00
— FRIULI —	
SAUVIGNON VICTORIA	18,00
PINOT GRIGIO MONGRIS MARCO FELLUGA	27,00
RIBOLLA GIALLA MARCO FELLUGA	32,00
CHARDONNAY JERMANN	40,00
— LIGURIA —	
PIGATO FORESTI	24,00
— TRENTINO —	
MULLER THURGAU TIEFENBRUNNER	23,00
SAUVIGNON TRAMIN	25,00
GEWURZTRAMINER PERELISE COLTERENZIO	28,00
— UMBRIA —	
CHARDONNAY BRAMITO CASTELLO DELLA SALA ANTINORI	35,00
— CAMPANIA —	
GRECO DI TUFO QUARTO MIGLIO	24,00
FALANGHINA SERROCIELO FEUDI SAN GREGORIO	25,00
— SARDEGNA —	
VERMENTINO ARGIOLAS COSTAMOLINO	26,00

— ROSÉ —

— LOMBARDIA —	
CHIARETTO DEL GARDA CA MAIOL	26,00

VINO ROSSO

RED WINE

	euro
— PIEMONTE —	
DOLCETTO D'ALBA SAGRJIN	18,00
NEBBIOLO CASCINA CHICCO	22,00
BAROLO GINESTRA	58,00
— LOMBARDIA —	
CURTEFRANCA ROSSO UBERTI	20,00
SASSELLA LE TENSE VALTELLINA SUPERIORE NINO NEGRI	28,00
RONCHEDONE CÀ DEI FRATI	30,00
— VENETO —	
VALPOLICELLA CLASSICO ALLEGRINI	20,00
VALPOLICELLA RIPASSO BOSAN CESARI	32,00
AMARONE BOSAN CESARI	55,00
— TRENTINO —	
LAGREIN CALDARO	20,00
PINOT NERO MECZAN HOFSTATTER	27,00
TEROLDEGO FORADORI	33,00
— FRIULI —	
CABERNET VICTORIA	18,00
REFOSCO MARCO FELLUGA	27,00
MERLOT MARCO FELLUGA	28,00
— TOSCANA —	
CHIANTI CLASSICO NUNZI CONTI	20,00
MORELLINO DI SCANSANO COL DI BACCHE	23,00
CHIANTI CLASSICO RISERVA VILLA ANTINORI	37,00
BRUNELLO DI MONTALCINO SAN POLO	59,00
TIGNANELLO	120,00
— PUGLIA —	
NEGRAMARO CANTALUPI	24,00
PRIMITIVO GIRAVOLTA RACEMI	25,00
— SICILIA —	
NERO D'AVOLA PASSO DELLE MULE DUCA DI SALAPARUTA	22,00
ETNA ROSSO RAMPANTE CANTINE RUSSO	28,00
— SARDEGNA —	
CANNONAU SU SOI	22,00

COCKTAILS

— OUR SIGNATURE DRINKS —

euro

PURPLE SPRITZ 12,00
Gin, St. Germain, sciroppo alla Lavanda, Prosecco, seltz e Timo
Gin, St. Germain, Lavender syrup, Prosecco, Soda water and thyme

MOJITO ROSE 12,00
Rum bianco, sciroppo di Rose, lamponi, lime, zucchero di canna, menta e seltz
White Rum, Rose petals syrup, fresh raspberry, lime, Brown sugar, mint and soda water

RASPBERRY SOUR 12,00
Vodka, St. Germain, Sweet & Sour e lamponi
Vodka, St. Germain, Sweet & Sour and fresh raspberry

PASSION MAI TAI 12,00
Rum bianco, Rum scuro, Triple Sec, orzata, grenadine, lime,
Frutto della Passione e succo d'arancia - *White and Dark Rum, Triple Sec, Almond syrup, grenadine syrup, lime, fresh Passion fruit and orange juice*

NEW FASHIONED 12,00
Bourbon whiskey, Bitter Campari, zucchero di canna, Orange Bitters e seltz
Bourbon whiskey, Bitter Campari, Brown sugar, Orange Bitters and soda water

MOCKTAILS DELLA LOCANDA 9,00
Informaci su come preferisci il tuo cocktail analcolico, dolce, secco o alla frutta
e i nostri esperti bartender ne creeranno uno per te - *Tell us how you like it, sweet, sour or fruity and our professional bartender will create an alcohol free for you*

— PRE DINNER —

APERITIVI NAZIONALI *Italian traditional pre dinner drink* 6,00

APEROL SPRITZ 9,00
Aperol, Prosecco e seltz - *Aperol, Prosecco and soda water*

CAMPARI SPRITZ 9,00
Campari, Prosecco e seltz - *Campari, Prosecco and soda water*

HUGO 11,00
St. Germain, Prosecco, menta e lime - *St. Germain, Prosecco, fresh mint and lime*

BELLINI 9,00
Prosecco e purea di pesca - *Prosecco and peach purea*

ROSSINI 9,00
Prosecco e nettare di fragole - *Prosecco and strawberry nectar*

NEGRONI 9,00
Gin, Martini Rosso e Campari - *Gin, Martini Rosso and Campari*

AMERICANO 9,00
Martini Rosso, Campari e seltz - *Martini Rosso, Campari and soda water*

SBAGLIATO 9,00
Martini Rosso, Campari e Prosecco - *Martini Rosso, Campari and Prosecco*

COCKTAILS

— COPPA MARTINI —

euro

ESPRESSO MARTINI 9,00
Vodka, Kahlua, espresso e zucchero liquido - *Vodka, Kahlua, espresso coffee and sugar syrup*

MANHATTAN 9,00
Martini Rosso, Bourbon whiskey, Angostura bitter e ciliegia al maraschino
Martini Rosso, Bourbon whiskey, Angostura bitter and maraschino cherry

MARTINI COCKTAIL 9,00
Martini Dry, Gin - *Martini Dry and Gin*

FRENCH MARTINI 9,00
Vodka, Chambord e succo d'Ananas - *Vodka, Chambord and Pinapple juice*

MARGARITA 9,00
Tequila, Cointreau e lime - *Tequila, Cointreau and lime*

COSMOPOLITAN 9,00
Vodka, Triple Sec, succo di Cranberry e lime - *Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice and lime*

— LONG DRINKS —

MOSCOW MULE 10,00
Vodka, Ginger Beer e lime - *Vodka, Ginger Beer and lime*

LONG ISLAND 10,00
Vodka, Gin, Rum Bianco, Cointreau, succo di limone, zucchero e Coca cola
Vodka, Gin, White Rum, lemon juice, sugar syrup and Coca Cola

BLOODY MARY 10,00
Vodka, limone e succo di pomodoro condito - *Vodka, lemon juice and spicy tomato juice*

TOM COLLINS 10,00
Gin, succo di limone, zucchero liquido e seltz - *Gin, Lemon juice, sugar syrup and soda water*

CUBA LIBRE 10,00
Rum scuro, Coca cola e lime - *Dark Rum, Coca cola and lime*

— PESTATI —

MOJITO 10,00
Rum bianco, menta, lime, zucchero di canna e seltz
White Rum, fresh mint, lime, brown sugar and soda water

CAIPIRINHA 9,00
Cachaca, lime e zucchero di canna - *Cachaca, lime and Brown sugar*

CAIPIRISSIMA 9,00
Rum bianco, lime e zucchero di canna - *White Rum, lime and Brown sugar*

CAIPIROSKA 9,00
Vodka, lime e zucchero di canna - *Vodka, lime and Brown sugar*

LIQUORI

LIQUEURS

euro

- GIN -

GORDONS	7,00
TANQUERAY	8,00
HENDRIKS	10,00
MARE	12,00
BOMBAY	12,00
MONKAY	13,00

- VODKA -

ABSOLUT	7,00
MOSKOVSKAYA	7,00
BELVEDERE	12,00
GREYGOOSE	12,00

- RUM -

MATUSALEM 15Y	9,00
ZACAPA 23 Y.O.	12,00
J.M. VIEUX AGRICOLE MILLESIME 2005	14,00

- COGNAC -

HENNESY	10,00

- GRAPPA -

POLI MORBIDA	7,00
STORICA NERA	9,00
18LUNE	9,00
TIGNANELLO	12,00

euro

- WHISKY -

JACK DANIEL	8,00
CHIVAS	8,00
RED LABEL	7,00
BLACK LABEL	9,00
TALISKER	12,00
OBAN 14 Y	12,00
ARDBEG UIGEADAIL	14,00

AMARI E LIQUORI 6,00

Liqueurs

LIMONCELLO / MIRTO
ANICE VARNELLI
BAILEYS
MONTENEGRO
SAMBUCA
AMARETTO DI SARONNO
JEGERMEISTER
AVERNA
BRANCA MENTA
BRAULIO
FERNET BRANCA
RAMAZZOTTI
AMARO DEL CAPO

AGGIUNTA/ADDITION +2,00

Coca-Cola or tonic water

SOFTDRINK

COFFEE SHOP

	euro
BOTTIGLIA ACQUA 50 CL *Mineral or sparkling water bottle*	3,00
BIBITA IN LATTINA *Soft drink*	4,00
SUCCHI FRUTTA *Fruit juices*	4,00
THÈ FREDDO *Cold tea*	4,00
SPREMUTE *Fresh juice - orange or grapefruit*	5,00
FRULLATO DI FRUTTA (CON LATTE O ACQUA) *Fruit milkshake (with milk or water)*	6,50

BIRRA

BEER

BIRRA BOTTIGLIA 33CL *Beer in bottle*	6,00
BIRRA ALLA SPINA MEDIA 40CL *Medium draft beer*	6,00
BIRRA ALLA SPINA GRANDE 1LT *Large draft beer*	10,00

CAFFÉ & BISTROT

— MILANO —

Piazza Filippo Meda, 5 , Milano

Montenapoleone / San Babila

T. +39.02.36553909

Aperto tutti i giorni | *Open every day*

RISTORANTE

— MILANO —

Galleria Vittorio Emanuele II, Milano

Duomo

T. +39.02.72022411

Aperto tutti i giorni | *Open every day*