

ALL DAY MENU

MAIN COURSES

MINISTRONE 	32
di verdure di stagione con pesto al basilico Vegetables minestrone soup with basil pesto	
9, 7	
RISOTTO ALLA MILANESE 	33
con zafferano di Navelli Risotto "Milanese style" with saffron from Navelli	
6, 12	
TAGLIOLINO 	28
pomodoro e basilico Tagliolino with tomato sauce and basil	
1, 3	
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	45
con rucola e pomodorini Veal escalope "Milanese style" with arugula and cherry tomatoes	
1, 3, 7	
ROMBO	45
con spinaci e salsa al limone Turbot with spinach and lemon sauce	
6, 12	

INSALATE

SALADS

INSALATA NIZZARDA	33
cuore di lattuga, misticanza, pomodori, tonno, uova, fagiolini, acciughe ed olive taggiasche Baby cos lettuce, mixed seasonal greens, tomatoes, tuna, eggs, green beans, anchovies, and Taggiasca olives	
3, 4, 7, 10	
INSALATA CAESAR CON POLLO	29
cuore di lattuga con salsa cesare, crostoni, parmigiano e pollo Caesar salad with baby cos lettuce, Caesar dressing, croutons, parmesan cheese and chicken	
1, 3, 4, 6, 7, 10	

Disponibile dalle 11:00 alle 24:00.
Available from 11:00 am. until 12:00 pm.

Disponibili opzioni senza glutine e lattosio. Non si possono escludere contaminazioni crociate relative ad allergeni durante la preparazione. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze.

Gluten-free and dairy-free options available. Cross contamination of food allergens during the preparation cannot be completely excluded. Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances

I nostri menu sono concepiti per esaltare ingredienti di provenienza locale, pesce da pesca sostenibile e tè e caffè selezionati da filiere etiche e responsabili, celebrando la ricchezza del territorio e la stagionalità delle materie prime attraverso pratiche ispirate alla sostenibilità.

Our menus are thoughtfully crafted to highlight locally sourced ingredients, sustainably certified fish, and responsibly sourced tea and coffee, celebrating the richness of our region while embracing seasonality and sustainable practices

DELIZIE DA CONDIVIDERE

TO SHARE

BAOZI AL VAPORE	28
con stracotto di maiale in agrodolce Steamed baozi with pork stew in sweet and sour sauce	
1, 3, 6, 8, 9, 11, 14	
SELEZIONE DI DIM SUM	28
al vapore serviti con salsa di soia Steamed dim sum selection with soy sauce	
1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 11	
INVOLTINI PRIMAVERA 	28
Spring rolls	
1, 6, 8, 11	
FOCACCIA PUGLIESE	30
con Prosciutto di Parma e burrata Focaccia pugliese style with Altamura flour, Prosciutto di Parma, and burrata cheese	
1, 7	

SANDWICH

SANDWICH

CLUB SANDWICH	38
pane in cassetta tostato con maionese, bacon, pomodoro, uova sode, lattuga e petto di pollo Servito con patate speziate Toasted triple decker sandwich with mayonnaise, bacon, tomato, boiled eggs, lettuce and chicken breast. Served with spiced potato wedges	
1, 3, 7	
CLUB SANDWICH VEGETARIANO 	35
pane in cassetta tostato con maionese all'olio d'oliva, pomodoro, lattuga, avocado, zucchine e melanzane alla griglia. Servito con patate speziate Toasted triple decker sandwich with olive oil mayonnaise, tomato, lettuce, avocado, with grilled zucchini and eggplant Served with spiced potato wedges	
1, 3, 7	
HAMBURGER DI MANZO	45
200 gr di carne Fassona con pane ai semi di sesamo, formaggio erborinato di pecora e senape Servito con patate speziate 7 oz (200 gr) Fassona beef burger with sesame bun, sheep's blue cheese and mustard Served with spiced potato wedges	
1, 7, 10, 11	
TOAST	25
con fontina e spalla cotta di San Secondo, Servito con French fries Toast with fontina cheese and San Secondo pork shoulder Served with French fries	
1, 7	

LEGENDA



Vegetariano / Vegetarian



Vegano / Vegan