

CAFFETERIA



Espresso	1,20€	Soft Drink	from 3,50€
Americano	€1,50 €m2,50€	Coca Cola, Coca Cola Zero,	
Macchiato	1,30€	Schweppes Tonica, Crodino	
Cappuccino	1,50€		
Latte Bianco	1,50€	Spremute	
Latte Macchiato	2,00€	- Arancia	5,00€
Marocchino	1,50€	- Pompelmo	5,00€
Orzo	€2,00 €m2,50€	- Limonata	4,00€
Ginseng	€2,00 €m2,50€		
Caffè Shakerato	3,50€	Centrifughe	6,00€
Cioccolata calda	4,00€	- Detox: carota, mela, zenzero	
		- Dissetante: mela, kiwi, zenzero, lime	
		- Dimagrante: mela, ananas, carota	
		- ACE: carota, arancia, limone	
		succhi BIO	4,00€
		*Supplemento per caffetteria da asporto €0,20	
		*Supplemento per il servizio al tavolo dopo 12.00 - €0,50	
Infusi	4,00€		

COLAZIONE E MERENDA



8.00 - 12.00 // 15.30 - 18.00

Yogurt		Maxi Toast 1, 7	7,00€
al vetro, Leccolatte Ballabio (LC) 7	4,00€		
* cereali 1, 5, 6, 8	2,00€		
* frutta fresca	5,00€	Avocado Toast	10,00€
		con pane in cassetta integrale,	
		uovo pochè, insalatina e sesamo	
		nero 1, 3, 7, 11	
Cornetti *		*Salmone affumicato selvaggio 4	+6,00€
- vuoti 1, 3, 6	1,80€		
- farciti 1, 3, 6, 7	2,00€		
		Focaccia di Recco D.O.P. *	7,00€
Pancakes * 1, 3, 7		Panificio Tossini (GE). 1, 7	
- sciroppo d'acero o Nutella (6, 7, 8)	7,00€		
- frutti rossi o banana	+2,00€		
		Uova	
Pane, burro e marmellata 1, 7	6,00€	Scrambled / tegamino 3	7,00€
		*Bacon	+2,00€
Torte fatte in casa *	da 5,00€	*Cheese 7	+2,00€
Biscotti fatti in casa	da 3,00€	*Avocado	+3,00€
		*Salmone affumicato selvaggio 4	+6,00€
Cornetti salati farciti *			
- prosciutto cotto e formaggio 1, 3, 6, 7	4,50€		
- prosciutto crudo e burro 1, 3, 6, 7	5,00€		
- salmone affumicato selvaggio 1, 3, 4, 6, 7	10,00€		
con avocado e panna acida all'erba cipollina		Pane burro e acciughe 1, 4, 7	14,00€

DRINK



SIGNATURE



CROCETTA	12,00€
leger ma no banal	
Fusetti, bolla lombarda, oliva.	
MISSORI	10,00€
secc e sincer	
Campari, Cocchi storico, soda.	
SFORZA	12,00€
toast al punt giust	
Gin Glass, Fusetti, Carpano antica formula	
S. SOFIA	12,00€
elegant e bauscia	
Ramazotti, Vermouth Bianco Carlo Alberto, metodo classico	
Spritz	8,00€
Vino al bicchiere	da 7,50€
Cocktail classico	9,00€
Shakerato	10,00€
Drink analcolico	7,00€

GIN PREMIUM



Bobby's/ Etneum /
Gin Del Professore
Hendrick's / Monkey 47
Opjhr Tanqueray 10 / Z44

BIRRE



Muttnik /
- Bolik (Apa) 1
- Gagarin (Pills) 1

ZERO ALCOOL



S.CALIMERO zero
Succo arancia, lime, sciroppo
mandorla, tonica
MONDADORI zero
Crodino, tonica
TANQUERAY 00
Gin tonic analcolico
RIESLNG DEALCOLATO
frizzante

SEBBENE ALCUNI PIATTI DELLA CARTA NON PRESENTANO ALLERGENI,
POSSONO CONTENERNE TRACCIA.

CUCINA



12.30 - 21.30

I PRIMI



Ravioli tricolore * 16,00€
ravioli artigianali alla burrata del pastifi-
cio Gianna di Vigevano (PV) con sugo di
pomodoro, datterini, basilico fresco 1, 3, 7
Lasagna alla bolognese * 1, 3, 7, 9 15,00€
Risotto milanese al salto * 7, 12 15,00€
**Tonnarelli artigianali di
pasta fresca alla carbonara *** 16,00€
1, 3, 7
- con sugo al pomodoro 1,7 15,00€

LA CARNE



Mondeghili * 14,00€
serviti con maionesi allo zafferano e
alla salsa verde 1, 3, 4, 7, 9, 10
Il nostro vitello tonnato* 3, 4 16,00€
Alette di pollo alla paprika 16,00€
servite con patate al forno, pico de
gallo e mayo all'avocado, 7, 3
Tataki di tonno in crosta di sesamo* 18,00€
servito con cicorietta, olive taggiasche e
pomodorini confit 1, 4, 6, 11

I VEGETARIANI



Gazpacho freddo andaluso 14,00€
servito con uova sode e crostini 1, 3
Polpettine vegetariane 15,00€
con yogurt alla menta servite con insalatina
di pomodori e cetrioli, 1, 3, 7

LE INSALATE



Chicken Caesar Salad 15,00€
insalata, pollo, bacon croccante, sedano,
mandorle salate, scaglie di grana, crostini e
Caesar's dressing senapato. 1, 2, 7, 9, 10
Catalana di gamberi 17,00€
con pomodori, sedano, carote, cipolla
dolce di Tropea e limone 1, 7, 8, 10
Niçoise 15,00€
con insalata, tonno sott'olio, dressing alle
acciughe, uova sode, patate, fagiolini, olive
taggiasche, cipolla dolce di Tropea e pomo-
dori. 3, 4

IL BISTROT



Quiche Lorainne * 14,00€
la torta salata per eccellenza della tradizione
francese con Gruyère, uova e pancetta, servi-
ta con patate al forno e insalata. 1, 3, 7
Croque Monsieur 16,00€
toast farcito con prosciutto, emmental e be-
sciamella servito con patate al forno e insa-
lata. 1, 7, 10
Cheesburger * 18,00€
panino artigianale, hamburger di manzo, dop-
pio cheddar, bacon, lattuga, pomodoro, crema
di avocado e salsa Refosco (ketchup, mayo,
senape). Servito con patate al forno.1, 3, 6, 7, 8,
10, 11

Tartare Maison 17,00€
(Fassona Piemontese)
alla francese con tuorlo d'uovo, cipolla, sena-
pe, capperi, acciuga, servito con patate arro-
sto e insalata. 3, 4, 7, 10, 12

Tartare Rossini 23,00€
(Fassona Piemontese)
come la maison ma con un cuore di mousse
di foie gras e chutney di cipolle rosse, servito
con patate arrosto e insalata. 3, 4, 7, 10, 12

Tartare Mediterranea 18,00€
(Fassona Piemontese)
con olive taggiasche, pinoli, pomodori secchi,
capperi, basilico e stracciatella pugliese ser-
vito con patate arrosto e insalata. 7, 8, 10, 12

Tartare Salmone Osaka style* 18,00€
con avocado, stracciatella e mandorle. Servita
con riso basmati e sesamo nero e insalatina
con vinagrette. 1, 4, 6, 7, 8

Tartare zenzero salmone* 17,00€
Tartare zenzero tonno* 20,00€
soia, Jalapeno, zenzero e lime. Servita con riso
basmati e sesamo nero e insalatina con vina-
grette. 1, 4, 6

Tartare Tonno Bangkok style * 21,00€
con semi di sesamo, avocado e mayo alla Sri-
racha. Servita con riso basmati e sesamo nero
e insalatina con vinagrette. 1, 3, 4, 6, 11, 12

CONTORNI ↓ 5,00€

Patate, insalata, verdure di
stagione.

EXTRA PANE 2,00€
DOLCI FATTI IN CASA * da7,00€
ACQUA 0,5lt 2,00€ 0,75lt 2,50€
SOFT DRINK da 3,50€
CAFFETERIA ↓
Espresso 2,00€
IL RESTO 3,00€
SERVIZIO 1,50€

L'ACQUA POTABILE È TRATTATA IN CONFORMITÀ
AL DECRETO LEGISLATIVO N. 18/2023

*** ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI O ABBATTUTI,
IN PARTICOLARE PESCE, PASTA, FARINACI, CARNE E VERDURE
PER ESIGENZE DI STOCCAGGIO E IN OTTEMPERAZA ALLE NORMATIVE VIGENTI**

ALLERGENI

1.glutine	6.soia	11.sesamo
2.crostacei	7.latte	12.anidride
3.uova	8.frutta a guscio	13.lupini
4.pesce	9.sedano	14.molluschi
5.arachidi	10.senape	

APERITIVO



15.30 - 21.30

TAPAS



I TAGLIERI:

Formaggi e salumi a filiera corta
selezionati dalla nostra bottega
qui di fianco serviti con cestino di
pane

- Salumi e formaggi 1, 7 20,00€
- Salumi 1 18,00€
- Formaggi 1, 7 25,00€

**Bruschetta con pomodoro e
stracciatella.** 1, 7 10,00€

**Bruschetta con burro e
acciughe** 14,00€
Bruschetta con acciughe
artigianali di La Luigina (SP),
burro e scorza di limone. 1, 4, 7

**Bruschetta con salsiccia cruda
di Bra** 16,00€
leggermente brasata 1

**Pinzimonio di verdure con
humus di ceci e citronette** 11 12,00€

Focaccia di Recco D.O.P. * 7,00€
Focaccia al formaggio del Panificio
Tossini (GE).1, 7

Pizza * 12,00€
Pinsa al forno con pomodoro e
mozzarella 1, 6, 7

VINI



ROSSI



Grignolino d'Asti 28,00€
DOC, 2024, L'Aiolo Reginin, Piemonte.
Vespolina 34,00€
DOC, 2024, Carlone Davide, Piemonte.
Nebbiolo Chiavennasca 33,00€
IGT, Castelasc, Alpi Retiche, 2020, La Spia,
Lombardia.
Lagrein 35,00€
DOC, Stoa, 2021, Josef Weger, Alto Adige.
Cilegiolo 34,00€
IGT, 2023, Casa alle Vacche, Toscana.
Lacrima Di Morro D'Alba 34,00€
DOC Superiore, Seduzione, 2019, Marconi, Marche.

BIANCHI



Roero Arneis 24,00€
DOCG Pasau, 2020, Ponchione Maurizio,
Piemonte.
Erbaluce Di Caluso 28,00€
1PA, DOCG - BIO, 2020, Santa Clelia, Piemonte.
Timorasso 34,00€
DOC, Derthona, 2021, Luigi Boveri, Piemonte.
Chardonnay 36,00€
2025, Rizzi, Piemonte
Lugana 34,00€
DOC, 2025, Antico Vigneto, Lombardia
Riesling della Valcamonica 35,00€
IGT, 2021, Concarena, Lombardia
Pinot Grigio 34,00€
2021, Az. Agricola Il Carpino, Friuli.
Ribolla Gialla del Collio 34,00€
DOC, 2021, Az. Agricola Il Carpino, Friuli.
Vitoska 34,00€
IGT, 2025, Kovac, Venezia Giulia
Gewurtztraminer 35,00€
DOC, Artya, 2019, Josef Weger, Alto Adige.
Sauvignon 35,00€
DOC, Selection, 2020, Oxenreiter, Alto Adige.
Verdicchio di Matelica 26,00€
DOC, 2021, Collestefano, Marche.
Passerina 28,00€
DOC, 2021, Az. Agr Numa, Marche.
Pecorino 38,00€
DOCG, 2022, Az. Agr Numa, Marche.
Falanghina Del Sannio 24,00€
DOC, 2020, Farro, Campania.
Verdeca 24,00€
Nini, 2022, Az. Vinicola Palamà, Puglia
Negramaro/Primitivo Rosè 24,00€
Nini, 2022, Az. Vinicola Palamà, Puglia
Zibibbo Secco Di Pantelleria 34,00€
IGT, Ilios, 2020, Solidea, Sicilia.
Etna Bianco 39,00€
DOC, 2021, FIJICI, Sicilia
Vermentino di Sardegna 33,00€
2022, Smeralda, Sardegna

BOLLICINE

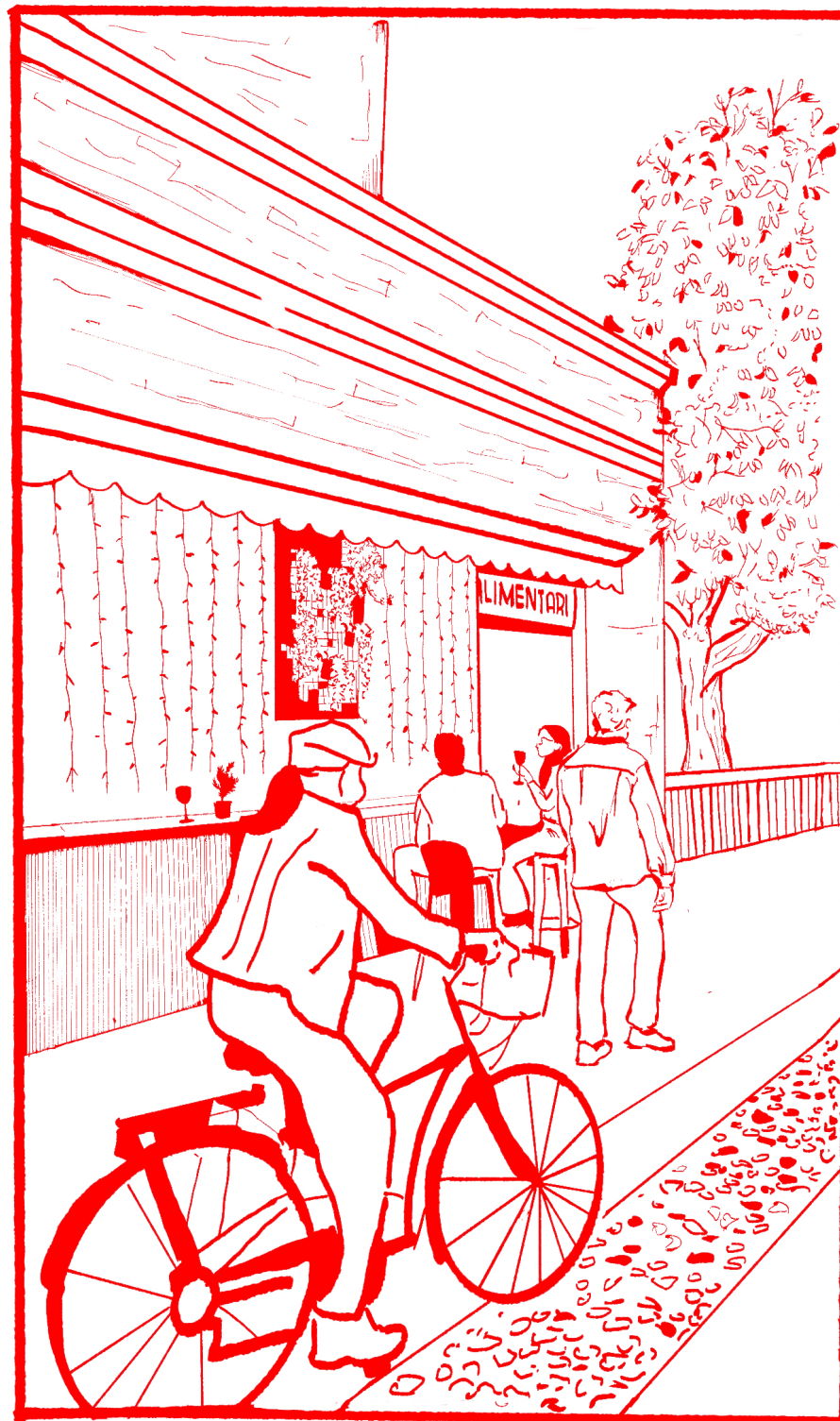


Alta Langa Metodo Classico 50,00€
DOCG, Extra Brut, Chardonnay 40%, Pinot Nero
60%, Millesimato 2018, Marcalberto, Piemonte.
Erbaluce Metodo Classico 48,00€
VSQPRD, Brut, 2018, BLO, Santa Clelia, Piemonte.
Franciacorta Nature 50,00€
DOCG, Nature Millesimato, 2018, Pinot Nero 30%,
Chardonnay 70%, Bosio, Lombardia.
Franciacorta Satèn 50,00€
DOCG, Brut, Chardonnay 100%, Bosio, Lombardia.
Chardonnay e Pinot nero rosè 39,00€
Met. Classico, Dosaggio zero, 2020, Concarena,
Valcamonica, Lombardia
Prosecco Superiore 24,00€
Brut DOCG, Millesimato 2021, San Giuseppe,
Veneto.
Prosecco (non filtrato) 24,00€
terre di San Venanzio, Veneto.
Pinot Nero Rosè 26,00€
Extra Dry, San Giuseppe, Veneto.
Cuvée Di Montagna 75,00€
Met.Classico
Brut, Chardonnay 60% - Pinot Nero 40%, 2015,
De Vescovi Ulzbach, Trentino.
Trento DOC Met.Classico 50,00€
Brut 2018, Zanotelli, Trentino.
Lambrusco di Sorbara 34,00€
DOC, Brut, Zucchi, Emilia.
Verdicchio Met.Classico 45,00€
Brut DOC, 2021, Collestefano, Marche
Fiano Met.Classico 50,00€
Dosaggio zero, 2020, Dryas, Campania
Catarratto rifermentato 36,00€
IGP, Porta del Vento, Sicilia

Il costo della bottiglia non comprende
l'aperitivo che è di 1,5 euro a persona

REFOSCO

MILANO EST.2013



MILANO
REF.
EST. 2013

I JUST
WANT TO
SIT IN A
BISTROT IN
~~PARIS~~

Porta Romana