

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, camomilla, 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

Purè di patate

/Mashed potatoes

Verdure grigliate

/Grilled vegetables

Insalata mista

/Mix Salad

Cime di rapa saltate

/Sautéed turnip tops

- **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 alla fiamma marinato.** 24.
/Young rooster marinated with sage & lemon.

La nostra cucina

/From the kitchen

Antipasti / Starters:

- **Guance di maialino stufate con funghi autunnali e purè di patate.** *_g 16.
/Stewed suckling pig cheeks with seasonal mushrooms and mashed potatoes.
- **Moscardini in umido leggermente piccanti e polenta.** *_n 17.
/Musky octopus and tomato soup with cornmeal mush (slightly spicy).
- **Ricottina affumicata homemade, castagnaccio e olio al prezzemolo.** *_{g, h} 15.
/Homemade smoked ricotta fresh cheese with chestnut salty cake and parsley oil.
- **Tempura di gamberi e verdura, maionese al wasabi.** *_{b, c} 17.
/Batter fried prawns & vegetables "tempura" style with wasabi mayonnaise.
- **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:

- **Ravioli di pasta fresca al ripieno di zucca, amaretti e fonduta al parmigiano.** *_{a, c, g} 17.
/Homemade ravioli with pumpkin filling, amaretto biscuits and parmesan fondue.
- **Fusillone Felicetti al Ragout di salsiccia e cime di rapa.** *_{a, g, l} 16.
/Fusilli pasta with sausage ragout and turnip tops.
- **Spghettone Felicetti con le sarde, pinoli, uvetta e cavolfiore.** *_{a, d, h} 18.
/Spaghetti pasta with sautéed sardines, pine nuts, raisin and couliflower.
- **Zuppa di cavolo nero, farro e castagne.** *_a 16.
/Black cabbage, spelt and chestnuts soup.
- **Risotto classico alla milanese.** *_{g, l} 18.
/Classic milanese risotto with saffron.

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).
- **Baccalà c.b.t profumato all'alloro con giardiniera di verdure e salsa verde.** **d, l* 27.
/Bay leaf flavoured salt cod cooked in low temperature with steamed vegetables & green sauce.
- **Milanese di cavolfiore, cipolline borettane e chips di patate.** **n* 18.
/Breaded cauliflower with borettane onions and potato chips.
- **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 |