

Millesimo

Menu d'Inverno

LUNCH

DINNER

BAR

BRUNCH

Menù Pranzo *Lunch Menu*

Piatto del giorno
Special dish of the day

Varia secondo le disponibilità
Special dish of the day varies according to availability

Prezzo variabile
Price varies

Piatti caldi

Hot dishes

Polenta e zola	radicchio . speck . mandorle *6.7.8 <i>radish . ham speck . almonds</i>	€ 18
Polenta e missultitt	missoltini . salsa vinaigrette *4.6.7 <i>dried fish . vinaigrette sauce</i>	€ 16
Calda Caprese	pomodorino confit . bufala . olio al basilico * 7 <i>Cherry tomatoes confit . buffalo mozzarella . basil oil</i>	€ 16

Taglieri *Charcuterie boards*

Acciughe Cantabrico	Acciughe . burro . pane tostato * 1.4.7 <i>Cantabrian anchovies . butter . toasted bread</i>	€ 16
Tagliere misto	Selezione di salumi . formaggi * 1.7.8 <i>Mixed chopping board . selection of cured meats and cheeses</i>	per 2 pers € 18 + € 9 a pers
Cacciatorino	Salame al coltello <i>Salami at the knife</i>	€ 7
Tagliere Formaggi	Selezione di formaggi . marmellate * 7.8 <i>Selection of cheeses . jams</i>	per 2 pers. € 15 + € 7.50 a pers.
Bruschetta Giovanna	Pancetta cotta nel miele . stracciatella . pistacchio - 3 pz. * 1.7.8 <i>Bacon cooked in honey . stracciatella cheese . pistachios - 3 pcs.</i>	€ 13
Bruschetta Classica	Pomodorino . stracciatella . olio al basilico - 3 pz. * 1.7 <i>Cherry tomatoes . stracciatella cheese . basil oil - 3 pcs.</i>	€ 13

Focacce *Sandwich*

Millesimo	Salame . insalata . pesto di rucola con parmigiano e pistacchio * 1.7.8 <i>Salami . salad . arugula pesto . parmesan and pistachios</i>	€ 10
Vecchia Regina	Pancetta cotta nel miele . formaggio spalmabile . insalata . pepe * 1.7 <i>Bacon cooked in honey . cream cheese . salad . pepper</i>	€ 10
Urio Riva	Pomodoro . mozzarella di bufala . olio al basilico . pepe * 1.7.8 <i>Tomatoes . buffalo mozzarella . basil oil . pepper</i>	€ 10

Dessert

€ 8

Tiramisù
Tiramisu * 1.3.7

Torta di mele
Apple pie * 1.3.7

Buchteln con crema di vaniglia
Buchteln with vanilla cream * 1.3.7

Menù Cena *Dinner Menu*

Piatto del giorno
Special dish of the day

Varia secondo le disponibilità
Special dish of the day varies according to availability

Prezzo variabile
Price varies

Piatti caldi

Hot dishes

Polenta e zola	radicchio . speck . mandorle *6.7.8 <i>radish . ham speck . almonds</i>	€ 18
Polenta e missultitt	missoltini . salsa vinaigrette *4.6.7 <i>dried fish . vinaigrette sauce</i>	€ 16
Calda Caprese	pomodorino confit . bufala . olio al basilico * 7 <i>Cherry tomatoes confit . buffalo mozzarella . basil oil</i>	€ 16

Taglieri *Charcuterie boards*

Acciughe Cantabrico	Acciughe . burro . pane tostato * 1.4.7 <i>Cantabrian anchovies . butter . toasted bread</i>	€ 16
Tagliere misto	Selezione di salumi . formaggi * 1.7.8 <i>Mixed chopping board . selection of cured meats and cheeses</i>	per 2 pers € 18 + € 9 a pers
Cacciatorino	Salame al coltello <i>Salami at the knife</i>	€ 7
Tagliere Formaggi	Selezione di formaggi . marmellate * 7.8 <i>Selection of cheeses . jams</i>	per 2 pers. € 15 + € 7.50 a pers.
Bruschetta Giovanna	Pancetta cotta nel miele . stracciatella . pistacchio - 3 pz. * 1.7.8 <i>Bacon cooked in honey . stracciatella cheese . pistachios - 3 pcs.</i>	€ 13
Bruschetta Classica	Pomodorino . stracciatella . olio al basilico - 3 pz. *1.7 <i>Cherry tomatoes . stracciatella cheese . basil oil - 3 pcs.</i>	€ 13

Dessert

Tiramisù	<i>Tiramisu</i> * 1.3.7	€ 8
Torta di mele	<i>Apple pie</i> * 1.3.7	€ 8
Buchteln con crema di vaniglia	<i>Buchteln with vanilla cream</i> * 1.3.7	€ 8

In caso di intolleranze e allergie alimentari vi invitiamo a comunicarlo al personale di sala / *In case of food intolerances and allergies we invite you to inform the waiters*

1. GLUTINE - 2. CROSTACEI - 3. UOVA - 4. PESCE - 5. ARACHIDI - 6. SOIA - 7. LATTE - 8. FRUTTA A GUSCIO - 9. SEDANO - 10. SENAPE - 11. SESAMO - 12. SO2 - 13. LUPINI - 14. MOLLUSCHI
1. GLUTEN - 2. CRUSTACEANS - 3. EGGS - 4. FISH - 5. PEANUTS - 6. SOY - 7. MILK - 8. NUTS - 9. CELERY - 10. MUSTARD - 11. SESAME SEEDS - 12. SO2 - 13. LUPINI - 14. SHELLFISH

Sunday Brunch

SOLO LA DOMENICA
DALLE 10 ALLE 12

Brioche *1.3.7

Frutti di bosco | crema pasticcera | gianduia
Brioche with mixed berries, custard or gianduja
€ 2

Treccia al burro *1.3.7

Miele | confettura ai frutti di bosco
Butter braid with honey or mixed berries jam
€ 5

Torta di Mele *1.3.7

Apple pie
€ 8

Yogurt con cereali e frutti di bosco *1.7.8

Yogurt with cereals and mixed berries
€ 8

Pancake con sciroppo e frutti di bosco *1.3.7

Pancakes with syrup and mixed berries
€ 10

Bruschette^{2pz} con guacamole e salmone *1.4.7

Bruschetta^{2pcs} with guacamole and salmon
€ 14

Uova alla benedict *1.3.7

Salsa olandese, pancetta cotta nel miele e brioche
Eggs Benedict with Hollandaise sauce, ham and brioche
€ 15

Bar

CAFFÈ & COCKTAILS

Caffè / Decaffeinato	€ 2
Caffè Bio Nicaragua	€ 2.5
Caffè Orzo / Ginseng	€ 2.5
Cappuccino	€ 3
Latte Macchiato	€ 3.5
Infuso / Tè Caldo	€ 4.5
Spremuta d'Arancia	€ 5
Succo di Mirtillo Bio Plose	€ 4.5
Succhi di Frutta Bio Plose	€ 4
<i>Pera . Albicocca . Mela . Ananas</i>	
Bibite	€ 4
Analcolico alla Frutta	€ 7
Spritz	€ 9
Americano	€ 9
Mimosa	€ 9
Sbagliato	€ 10
Gin Tonic	€ 10
Negroni	€ 12
Birra Nazionale Chiara	€ 5.5
Birra Legnone	€ 7
Acqua 0.5 l	€ 3

In caso di intolleranze e allergie alimentari vi invitiamo a comunicarlo al personale di sala / *In case of food intolerances and allergies we invite you to inform the waiters*

1. GLUTINE - 2. CROSTACEI - 3. UOVA - 4. PESCE - 5. ARACHIDI - 6. SOIA - 7. LATTE - 8. FRUTTA A GUSCIO - 9. SEDANO - 10. SENAPE - 11. SESAMO - 12. SO2 - 13. LUPINI - 14. MOLLUSCHI
1. GLUTEN - 2. CRUSTACEANS - 3. EGGS - 4. FISH - 5. PEANUTS - 6. SOY - 7. MILK - 8. NUTS - 9. CELERY - 10. MUSTARD - 11. SESAME SEEDS - 12. SO2 - 13. LUPINI - 14. SHELLFISH

Bar

Caffetteria Cafeteria

Caffè / Decaffeinato	€ 2
Caffè Bio Nicaragua	€ 2.5
Caffè Orzo / Ginseng	€ 2.5
Cappuccino	€ 3 €
Latte Macchiato	3.5 €
Infuso / Tè Caldo	4.5

Bevande Beverage

Spremuta d'Arancia	€ 5
Succo di Mirtillo Bio Plose	€ 4.5
Succhi di Frutta Bio Plose <i>Pera . Albicocca . Mela . Ananas</i>	€ 4
Tè Freddo Galvanina	€ 4
Tonic Fever Tree	€ 4
Bibite	€ 4
Acqua 0.5 l	€ 3

Birra Beer

Birra Nazionale Chiara	€ 5.5
Birra Legnone	€ 7

Distillati Spirits

Amari	<i>a partire da / fom</i> € 5
Grappa	<i>a partire da / fom</i> € 7
Whisky	<i>a partire da / fom</i> € 10
Rum	<i>a partire da / fom</i> € 10

Gin

Gin Tonic (Beefeater)	€ 10
Gin Lemon (Beefeater)	€ 10
Tanqueray	€ 12
Hendrick's	€ 12
Martin Miller's	€ 12
Plymouth	€ 12
Rivo Gin	€ 14
Rivo Citrus	€ 15
Tom Time	€ 14
Mare	€ 14
Del Professore	€ 14
Kinobi	€ 14
Malfy	€ 14
Bluecoat	€ 14
Nikka	€ 14

Cocktails

Analcolico alla Frutta	€ 7
Spritz	€ 9
Americano	€ 9
Sbagliato	€ 10
Mi-To	€ 10
Negroni	€ 12

In caso di intolleranze e allergie alimentari vi invitiamo a comunicarlo al personale di sala / *In case of food intolerances and allergies we invite you to inform the waiters*

1. GLUTINE - 2. CROSTACEI - 3. UOVA - 4. PESCE - 5. ARACHIDI - 6. SOIA - 7. LATTE - 8. FRUTTA A GUSCIO - 9. SEDANO - 10. SENAPE - 11. SESAMO - 12. SO2 - 13. LUPINI - 14. MOLLUSCHI
1. GLUTEN - 2. CRUSTACEANS - 3. EGGS - 4. FISH - 5. PEANUTS - 6. SOY - 7. MILK - 8. NUTS - 9. CELERY - 10. MUSTARD - 11. SESAME SEEDS - 12. SO2 - 13. LUPINI - 14. SHELLFISH