

“
| *il Moderno* |
”

Perché Non Rinnovarsi Ogni Tanto!?
Bisogna stare al passo con i tempi ed ecco perché vogliamo proporvi
delle new entry nel nostro menù:

i Cocktail!

Moscow Mule

Nato negli anni '40 per un motivo puramente commerciale:
rilanciare sul mercato vodka e ginger beer.

[Vodka Stolichnaya, Sciroppo di zucchero,
Succo di limone, Ginger Beer]

8,00€

Gin Tonic

Nato nel sub-continente indiano dall'unione di tre medicine:
il gin per il coraggio, tonico per la malaria e il Lime per lo scorbuto.

[Selezione di Gin, Acqua Tonica, Rosmarino/Cetriolo]

10,00€

MilanoTorino

“Un cocktail con 2 città, 2 anime e 2 nomi”

Siamo a inizi '900 e la sua origine è nascosta tra l'inaugurazione dell'autostrada
A4 Milano Torino e il richiamo all'origine dei suoi ingredienti fondamentali: il
Vermouth di Torino e il Campari di Milano. Ed è nelle caratteristiche dei suoi
ingredienti che risiede l'equilibrio del cocktail Milano Torino: i richiami dolci
del Vermouth rosso e i sentori amari del Campari. Il tocco finale: uno spicchio
di arancia, che racchiude in sé dolce e amaro.

[Vermouth rosso, Campari, Arancia]

8,00€

novità

Spritz

Lo Spritz nacque nell'800 dove i soldati dell'impero Asburgico d'istanza in Veneto
non si trovavano a loro agio con la grande varietà di vini locali,
dalla gradazione troppo elevata rispetto al tenore alcolico cui erano avvezzi.
Da qui la richiesta agli osti locali di spruzzare un po' d'acqua all'interno
dei vini (spritzen, in tedesco) per renderli più leggeri.

[Aperol, Prosecco Valdobbiadene, Soda, Arancia]

Ns. variante

[St. Germain, Prosecco Valdobbiadene, Soda]

6,00€

novità



•
•

“
| *il Classico* |
”

Antipasti

Piccola frittura di Alici e Moscardini

€ 9,00

•

Insalatina di mare al vapore con Calamaretto, Polpo e Gambero rosso
su crema di Patate e Zenzero

€ 15,00

•

Baccalà e Carciofi in tempura con salsa Yuzu

€ 13,00

•

Battuta di Manzo al coltello con Misticanza e Aceto Balsamico

€ 10,00

•

Affetati nostrani

€ 11,00

i Primi

Tonnarelli Cacio e Pepe

€ 10,00

•

Tagliolini all'Astice su crema di Topinambur

€ 17,00

•

Fusilloni alla Carbonara con Guanciaie croccante

€ 12,00

•

Risotto ai Carciofi, salsa di Burrata e Guanciaie croccante (min. x2)

€ 13,00

•

Risotto giallo con Ossobuco (min. x2)

€ 14,00



•
•

i secondi

- carne -

Controfiletto d'Angus in tagliata con insalata di cannellini
€ 19,00

•
Maialino Pata Negra scaloppato con verdure ai colori d'Inverno
€ 17,00

•
Cotoletta alla milanese con Patate al forno
€ 23,00

- pesce -

Spadellata di Calamari con Patate
€ 18,00

•
Tonno in tagliata con timballo di Cime e Patate
€ 18,00

•
Frittura di Pesce con Verdure
€ 23,00

... accompagnando

Cime con Patate
€ 5,00

•
Patate al forno
€ 5,00

•
Insalata di Legumi
€ 5,00

•
Pinzimonio
€ 5,00

•
Verdure Cotte
€ 5,00

