

# Caffetteria

10.00 – 18.00

Caffè espresso al tavolo	2.00
Caffè decaffeinato	2.00
Caffè d'orzo	2.00
Caffè ginseng	2.00
Caffè shakerato	4.00
Crema fredda al caffè	4.00
Cappuccino	3.00
Tè infusione	4.00
Cioccolata calda	4.00
Cioccolata calda con panna	5.00
Affogato al caffè	7.00
Spremuta d'arancia	6.00
Succhi di frutta	4.00

## **Bibite**

### **Selezione Lurisia**

Chinotto, aranciata, acqua tonica, aranciata rossa, limonata, gazzosa, aranciata amara	4.00
Coca cola, zero	4.00

## Menù pranzo

12.00 – 15.30

### **Antipasti e insalate complete**

Tortino di Parmigiano, pere Martin Sec e gherigli di noci	15.00
Uovo morbido con tartufo nero, porri e patate	16.00
Caesar salad con pollo, lattuga, scaglie di Parmigiano, uova, bacon croccante e salsa Worcester	16.00
Poke bowl con salmone, avocado, edamame, rapanelli, cetrioli, cavolo cappuccio rosso, riso venere, semi di sesamo e soia	18.00
Salmone marinato agli agrumi con avocado e indivia riccia	19.00
Baccalà mantecato, chips di mais e salsa al Vermouth	16.00

### **Primi piatti**

Tradizionale risotto giallo alla milanese	15.00
Tagliolino alla mediterranea con gamberi e calamari	19.00
Ravioli alla zucca delicata con crema di pecorino e amaretto	15.00
Riso alla milanese con morbido di vitello	24.00
Riso giallo croccante al salto	15.00

## Secondi piatti

Cotoletta alla milanese con chips di patate	18.00
Stracotto di manzo al vino rosso con polenta macinata a pietra	19.00
Morbido di vitello con purea di patate e spinaci	19.00
Branzino alla mediterranea con pomodorino ciliegia, olivette taggiasche, capperi di Pantelleria	21.00

## Dessert

Tradizionale tiramisù con savoiardi caserecci	9.00
Nuvola di zabaione con mela caramellata e crumble di mandorle	9.00
Tortino tiepido con cuore tiepido al cioccolato	9.00
Biscotto croccante con crema al limone e frutti di bosco	9.00
Macedonia di frutta fresca	9.00

## Bevande

Acqua oligominerale Lurisia 50cl 3.50

### VINO ROSSO AL CALICE 15 cl

Morellino di Scansano Vignaioli Docg 13,5° 8.00

Cabernet Lavis Trentino Doc 13° 8.00

Sassella Valtellina Superiore Docg 13° Nino Negri 8.00

Dolcetto d'Alba Pellissero Doc 13° 8.00

### VINO BIANCO AL CALICE 15 cl

Muller Thurgau doc 12° Maso Warth 8.00

Lugana doc 12.5° Az. Agr. Zenato 8.00

Vermentino di Sardegna Pala 13.5° 8.00

Gavi Marchesi di Barolo 8.00

### SPUMANTI AL CALICE 13 cl

Prosecco di Valdobbiadene Bisol 9.00

Bellavista Alma Cuvée Brut Franciacorta 14.00

## Aperitivi

12.00 – 18.00

### **Cocktails con dry snacks**

Aperol Spritz	12.00
Campari Spritz	12.00
Negroni	12.00
Americano	12.00
Gin tonic	12.00
Mojito	12.00
Moscow Mule	12.00
Caipirinha	12.00
Cocktail analcolico alla frutta	8.00
Birra Heineken	6.00
Birra Menabrea	6.00

### **Toasts**

Prosciutto cotto e fontina	6.00
----------------------------	------