

12:00 > 24:00

## PER STUZZICARE APPETISERS TO SHARE

## PANINI SANDWICHES

## INSALATE SALADS



Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

We inform patrons with food allergies or intolerances that a list of the allergens in our dishes is available. For further information please ask a member of our staff. Some products may have been frozen.



Parcheggi (a pagamento) convenzionati in Via Bramante 38 e Via Messina 13. Aperti 24/7 a soli 3 minuti a piedi dal ristorante.

Guaranteed pay and display parking available: Via Bramante 38 and Via Messina 13. Open 24/7. Only 3 minutes walk.

## PER STUZZICARE APPETISERS TO SHARE

### ACCIUGHE DEL CANTABRICO € 22,00

Pane fatto in casa servito caldo e burro di Bretagna  
Cantabrian anchovies served with warm homemade bread and Brittany butter

### BURRATA € 18,00

Pane cafone olio extra vergine di oliva biologico  
Bertarello e pomodori secchi  
Burrata cheese with peasant bread, Bertarello extra virgin olive oil and sun dried tomatoes

### HUMMUS € 10,00

Hummus di broccolo e chips di polenta  
Broccoli hummus and polenta chips

### PATATINE FRITTE DEL BULK € 8,00

Le uniche e inimitabili  
servite con ketchup, maionese o senape  
Bulk fries, served with ketchup, mayonnaise or mustard

### CRUDO SELEZIONE € 18,00

Servito con gnocco fritto  
Prosciutto selection served with gnocco fritto

### TACOS AVOCADO E TONNO € 14,00

Tuna and avocado tacos

### BURRITOS € 12,00

Piadina con carne di pollo, verdure e salsa chimichurri  
Flat bread with chicken meat, vegetables and chimichurri sauce

### IL TAGLIERE DEI FORMAGGI € 16,00

Selezionati tra i migliori formaggi stagionati e freschi,  
di capra, vaccini e ovini, composta e marmellate € 20,00  
A selection of the finest fresh and aged cheeses with marmalade and chutney € 26,00

## PANINI SANDWICHES

### NON IL SOLITO TOAST € 10,00

Toast prosciutto e formaggio a modo nostro  
Our very special grilled ham and cheese sandwich

### SANDWICH AL SALMONE € 18,00

Salmon sandwich with crème fraiche

### TOTAL GREEN € 16,00

Cime di rapa al peperoncino, humus di ceci e limone  
Spicy turnip tops, chickpeas hummus and lemon

### HAMBURGER CLASSICO € 19,00

Con bacon e formaggio  
With bacon and cheese

### FOCACCIA PROSCIUTTO CRUDO BURRATA E ACCIUGA € 18,00

Homemade focaccia, prosciutto,  
burrata cheese and anchovy

### CLUB SANDWICH CLASSICO € 19,00

Con tacchino  
With turkey

## INSALATE SALADS

### CAESAR SALAD € 19,00

Un classico intramontabile  
A timeless classic

### FANTASIA D'AUTUNNO € 22,00

Misticanza, avocado, quinoa,  
gamberi e cream cheese  
all'erba cipollina  
Mixed salad with avocado, quinoa, prawns and cream cheese with chives

### INSALATA € 12,00

Semplice ma intrigante  
Plain salad - simple but intriguing

ANTIPASTI  
APPETIZERS

**CAPONATA DI VERDURE  
E FONDUTA DI BRANZI** € 18,00

Vegetable caponata with branzi cheese fondue

**TARTARE DI MANZO  
E TUORLO D' UOVO** € 21,00

Beef tartare with egg yolk

**CATALANA DI CROSTACEI  
E POMODORI INVERNALI** € 25,00

Catalan salad with shellfish and winter tomatoes

**POLENTA MORBIDA  
CON UOVO AL TEGAMINO** € 16,00

Soft polenta with fried egg

PRIMI E ZUPPE  
FIRST COURSE AND SOUP

**RISOTTO ALLO ZAFFERANO  
CON SALSICCIA E RIDUZIONE  
AL VINO ROSSO** € 22,00

Saffron risotto with sausage and red wine reduction

**SPAGHETTO ALL'AMATRICIANA** € 18,00

Spaghetti with amatriciana sauce

**ZUPPA DI CASTAGNE E PORCINI** € 16,00

Chestnut and porcini mushroom soup

**TORTELLI DI ZUCCA E BURRO VERSATO** € 18,00

Tortelli pasta filled with pumpkin and melted butter

SECONDI  
MAIN COURSE

**IL PESCE PRESO ALL'AMO** € 30,00

Il pescato del giorno

Catch of the day

**BRANZINO, CIME DI RAPA  
E LENTICCHIE** € 28,00

Sea Bass, turnip tops and lentils

**LA FRITTURA** € 26,00

Frittura di gamberi, calamari  
e verdure con maionese piccante

Fried prawns and squid  
served with spicy mayonnaise

**LA COTOLETTA** € 27,00

Intramontabile cotoletta alla milanese

con patate sauté

Breaded veal cutlet milanese style

with sauteed potatoes

**CONTROFILETTO 250 gr** € 28,00

Servito con patate sauté e salsa olandese

Beef sirloin served with sauteed potatoes

and hollandaise sauce

**POLLO "FICATUM"  
CON POLENTA** € 26,00

"Ficatum" chicken with polenta

DOLCI  
DESSERT

**TIRAMISARDO** € 11,00

The Sardinian version of tiramisù  
with Fonni sponge fingers

**SBRISOLONA E ZABAIONE** € 11,00

Sbrisolona cake with zabaione

**STRACCIATELLA E PERA** € 11,00

Stracciatella and pear

**FRITTELLA DI MELA CON  
GELATO ALLA CREMA** € 11,00

Apple fritter with ice cream

Gli articoli esclusivi e i gadget firmati dallo Chef Giancarlo Morelli  
sono disponibili presso il nostro Reception Desk.

Exclusive items and gadgets signed by the Chef Giancarlo Morelli  
are available at our Reception desk.



#bulk.bar