



## BABL – an Epicurean sharing concept

**“BABL-Be authentic Be Local”** è il nuovo Epicurean sharing concept del Gallia Bar & Lounge. Ispirato alle nostre origini e alle nostre tradizioni, **BABL** è un invito a condividere ciò che è in tavola, dalle ricette della tradizione milanese alle interpretazioni dal carattere mediterraneo firmate dal nostro **Executive Chef Vincenzo Lebano**

## STUZZICAPPETITO

|                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------|------|
| Mondeghili senape al miele                                | € 15 |
| Pizza al padellino, crudo d'Ossvaldo, burrata e pepe nero | € 26 |
| Prosciutto crudo dolce d'Ossvaldo e focaccia (L)          | € 23 |

## CONDIVIDERE

|                                                                                                                                                             |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| "Come un Toast": focaccia barese, pancetta "La Giovanna", fontina                                                                                           | € 26 |
| Hamburger di Manzetta Prussiana, soffice bun, lattuga, pomodoro e Casera della Valtellina                                                                   | € 32 |
| Totani saltati in padella con carciofi e mentuccia (L) (G)                                                                                                  | € 36 |
| Carpaccio di carne salada, castelmagno DOP, zucca e nocciole (G)                                                                                            | € 29 |
| Bowl mediterranea: riso integrale, tartare di salmone Hiddenfjord e avocado (G) (L)                                                                         | € 32 |
| Polpette di vitello al sugo di pomodoro e basilico                                                                                                          | € 28 |
| Lagane ceci di Cicerale "presidio Slow food", olio evo al peperoncino (L)  | € 23 |
| Maccheroncelli al pomodoro mantecati con pecorino e parmigiano (V)                                                                                          | € 25 |
| Riso al salto alla milanese con bocconcino di ossobuco in gremolata (G)                                                                                     | € 32 |
| Minestrone alla Milanese (V) (L)                                         | € 22 |
| Suprema di petto di pollo gratinato alle erbe, padellata di verdure e patate arrosto (L)                                                                    | € 36 |
| Trancio di branzino alla plancia, patate arrosto e padellata di verdure di stagione (L) (G)                                                                 | € 39 |
| Panzanella, burrata, pane ai cereali antichi, pomodori semicanditi, cucunci e basilico, olive e cipolla rossa marinata (V)                                  | € 26 |
| Guancetta di manzo brasata, morbido di patate, carotine glassate (G)                                                                                        | € 36 |
| Verdure grigliate (G) (V) (L)                                            | € 14 |
| Patate al forno o purea di patate (V) (G)                                                                                                                   | € 12 |
| Spinacino, pinoli e Parmigiano Reggiano caseificio "Gennari" (L) (G) (V)                                                                                    | € 13 |
| Purea di patate con burro tartufato (G) (V)                                                                                                                 | € 16 |

## PER FINIRE

|                                                                                                                                                    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| La nostra selezione di dolci al carrello                                                                                                           | 13/Pz |
| Fetta panettone Gallia Anima Esotica, salsa mascarpone                                                                                             | € 15  |
| La nostra Moka (4 tazzine)                                                                                                                         | € 14  |
| (V) Vegetariano, (L) Senza lattosio, (G) Senza glutine,  Vegano |       |

# VINI IN ABBINAMENTO

## BOLLICINE

Franciacorta DOCG, Secolo Novo Brut Millesimato – *Le Marchesine*

*100% Chardonnay*

| Km/Hotel | Glass | Bottle |
|----------|-------|--------|
| 80 km    | € 21  | € 90   |

Franciacorta DOCG, Grande Cuvée Alma non dosato – *Bellavista*

*90% Chardonnay, 10% Pinot nero*

|       |      |      |
|-------|------|------|
| 71 km | € 18 | € 75 |
|-------|------|------|

Conegliano Valdobbiadene, Rive di Collalto Extra Dry- Bianca Vigna

*100% Glera*

|        |      |      |
|--------|------|------|
| 245 km | € 16 | € 60 |
|--------|------|------|

## Champagne

*Brut grande réserve – Comte de Montaigne*

*70% Pinot Noir e 30% Chardonnay*

|      |       |
|------|-------|
| € 27 | € 125 |
|------|-------|

*Blanc de Blancs brut – Comte de Montaigne*

*100% Chardonnay*

|      |       |
|------|-------|
| € 33 | € 160 |
|------|-------|

*Ruinart Rosé – Ruinart*

*55% Pinot nero, 45% Chardonnay*

|      |       |
|------|-------|
| € 31 | € 155 |
|------|-------|

## ANALCOLICO

Dr. Fischer Steinbock

|      |      |
|------|------|
| € 12 | € 45 |
|------|------|

## BIANCHI

Lugana DOC, Brolettino – *Cà dei Frati*

*100% Turbiana*

|        |      |      |
|--------|------|------|
| 128 km | € 16 | € 55 |
|--------|------|------|

Pinot Grigio IGP - *Monsupello*

*100% pinot grigio*

|       |      |      |
|-------|------|------|
| 83 km | € 15 | € 45 |
|-------|------|------|

Curtefranca Vigna Convento SS Annunciata - *Bellavista*

*100% Chardonnay*

|       |      |      |
|-------|------|------|
| 77 km | € 16 | € 55 |
|-------|------|------|

Sauvignon Parcella 602 Piemonte DOC- *I Parcellari*

*100% Sauvignon*

|       |      |      |
|-------|------|------|
| 133km | € 18 | € 70 |
|-------|------|------|

## ROSATO

Sotto campo-*Prime Altire*

*100% merlot*

|      |      |      |
|------|------|------|
| 68km | € 15 | € 45 |
|------|------|------|

## ROSSI

Valpolicella Ripasso DOC- *Kyrenia*

*45% Corvina, 35% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta*

|       |      |      |
|-------|------|------|
| 164km | € 18 | € 75 |
|-------|------|------|

Corte del Lupo, Curtefranca DOC – *Ca' Del Bosco*

*33% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 22% Cab. Franc*

|      |      |      |
|------|------|------|
| 79km | € 18 | € 75 |
|------|------|------|

Pinot nero dell'Oltrepò Pavese Riserva DOC, Giorgio Odero - *Frecciarossa*

*100% Pinot nero*

|       |      |      |
|-------|------|------|
| 66 km | € 19 | € 80 |
|-------|------|------|

M.A.S. IGT – *Il Calepino*

*100% Merlot*

|       |      |      |
|-------|------|------|
| 67 km | € 19 | € 80 |
|-------|------|------|

## I NOSTRI COCKTAIL

|                                                                                                                                 |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Gallia White Negroni (Destination Cocktail)<br><i>Gin Gallia 1932, liquore Essentiae Persichetto, Americano Cocchi</i>          | € 21 |
| Mandarin Martini<br><i>Vodka Ketel One, Lillet Blanc, liquore al mandarino</i>                                                  | € 21 |
| Mezcal Fizz Royale<br><i>Mezcal Alipus, purea di frutto della passione, sciroppo alla vaniglia, Champagne Comte de Montagne</i> | € 23 |
| Jalisco Sunset<br><i>Tequila Altos Blanco, liquore Maraschino, succo di lime fresco, soda al pompelmo</i>                       | € 21 |
| Colombian Coffee<br><i>Rum La Hechicera, Whistle Pig 10y, caffè espresso, sciroppo di cocco</i>                                 | € 21 |
| Madame Lychee<br><i>Vodka, succo di ananas, liquore al lychee, liquore allo zenzero</i>                                         | € 21 |
| Old Rosolio<br><i>Liquore Essentiae Rosolio, Malfy gin limone, Peychaud's bitter</i>                                            | € 21 |

## LOW ALCOHOL COCKTAILS

|                                                                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Umeshupolitan<br><i>Porto Ruby Sandeman, Umeshu plum liquore, Cranberry juice, succo di limone fresco, agave</i>         | € 21 |
| Violette Gin Fizz<br><i>Tanqueray 00 alcohol-free gin, fresh lemon juice, sugar syrup, Crème de Violette, soda water</i> | € 21 |

## I NOSTRI MOCKTAILS

|                                                                                                                     |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Spritz vibrante<br><i>Vermouth alcohol free, spumante analcolico, soda</i>                                          | € 19 |
| Bitter Collins<br><i>Tanqueray 00 alcohol free, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, bitter analcolico</i> | € 19 |
| Like a Pinacolada<br><i>Tanqueray 00 alcohol free, succo di lime fresco, sciroppo di cocco, succo ananas</i>        | € 19 |

## NEGRONI WITH A TWIST

Carcadet Negroni

€ 21

*Gin infuso al carcadet frutto della passione & fragola, Vermouth rosso, Bitter Campari*

Quintessentia Negroni

€ 21

*Gin Gallia 1932, Amaro Nonino Quintessentia, Vermouth rosso, Bitter Campari*

Coffee Negroni

€ 21

*Beefeater gin, Vermouth rosso, Bitter Campari, liquore al caffè Essentiae*

Alcuni piatti potrebbero contenere prodotti surgelati all'origine. Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni. In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di informare il personale di servizio. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento. Il nostro pesce è certificato da fonti sostenibili.