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'Osvaldo, burrata e pepe nero	€ 26
Prosciutto crudo dolce d'Osvaldo e focaccia (L)	€ 23

CONDIVIDERE

"Come un Toast": focaccia barese, pancetta "La Giovanna", fontina	€ 26
Hambuger 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 gremolada (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

	Km/Hotel	Glass	Bottle
BOLLICINE			
Franciacorta DOCG, Secolo Novo Brut Millesimato – *Le Marchesine* *100% Chardonnay*	*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
Chardonnay IGT Toscana Vallepicciola Bianco - *Vallepicciola* *100% Chardonnay*	*290 km*	€ 16	€ 55
Sauvignon Parcella 602 Piemonte DOC- *I Parcellari* *100% Sauvignon*	133*km*	€ 18	€ 70
ROSATO			
Sotto campo-*Prime Alture* *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) € 22
Gin Gallia 1932, liquore Essentiae Persichetto, Americano Cocchi

Milano Venezia € 22
Cynar, Aperol, Vermouth rosso

Mezcal Fizz Royale € 24
Mezcal Alipus, purea di frutto della passione, sciroppo alla vaniglia, Champagne Comte de Montagne

Velvet Rhubarb € 22
Rum speziato, sciroppo orzata, rabarbaro, marmellata di lamponi

Milk&Coffee Martini € 22
Gin Botanist, succo limone fresco-caffè-latte chiarificato,
sciroppo Zucchero

Madame Lychee € 22
Vodka, succo di ananas, liquore al lychee, liquore allo zenzero

Autumn Symphony € 22
Brandy Italiano, Calvados, liquore Essentiae Persichetto,
succo di limone fresco

LOW ALCOHOL COCKTAILS

Umeshupolitan 6,5% € 21
Porto Ruby Sandeman, Umeshu plum liquore, Cranberry juice, succo di limone fresco, agave

Cassis Fizz 6,5% € 21
Tanqueray gin 0.0, succo di limone fresco, liquore Cassis, Aranciata Lurisia

I NOSTRI MOCKTAILS

Red vibrante € 19
Vermouth alcohol free, vino frizzante senza alcol, top soda water

Pinky € 19
Tanqueray Gin 0.0, succo di mirtillo rosso, sciroppo d'agave, succo di limone fresco, Fever-Tree Pink Grapefruit

Green Spicy € 19
Succo di mela, estratto di cetriolo, Fever Tree ginger beer

NEGRONI WITH A TWIST

The Islay Negroni € 22
Laphroaig quarter cask, Remy Martin vsop, Bitter Campari, Vermouth Antica Formula

Quintessentia Negroni € 22
Gin Gallia 1932, Amaro Nonino Quintessentia, Vermouth rosso, Bitter Campari

Coffee Negroni € 22
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.