



All-day Dining Menu

Dalle 11:00 alle 23:00

From 11:00 AM to 11:00 PM

Sandwiches & Co.

Club Sandwich | 1 | 3 | 5 | 7 | 8 | 12 | € 24,00

Pane bianco* tostato, pollo grigliato, pomodoro, pancetta, uova sode, insalata e maionese
Toasted white bread, grilled chicken, tomato, bacon, hard-boiled eggs, lettuce and mayonnaise*

Sandwich alle verdure e formaggio | 1 | 3 | 7 | 12 |  € 16,00

Pane bianco* farcito con brie, zucchine, melanzane e pomodori
White bread filled with brie, zucchini, eggplant, and tomatoes*

Maxi Toast | 1 | 3 | 7 | 12 | € 14,00

Pane bianco* in cassetta, prosciutto cotto e formaggio
Sliced white bread, ham, and cheese*

Cheeseburger | 1 | 3 | 5 | 7 | 8 | 11 | 12 | € 26,00

Pane alle patate*, hamburger di manzo 200 gr*, formaggio, pomodoro, lattuga
Potato bun, 200g beef burger*, cheese, tomato, and lettuce*

Tutti i nostri sandwiches sono accompagnati da patatine fritte* e sott'aceti
All our sandwiches are served with French fries and pickles*

Antipasti | Starters

Vitello tonnato | 1 | 3 | 8 | 10 | 12 |   € 17,00

Magatello di vitello al punto rosa, salsa tonnata, nocciole e capperi
Veal eye round served pink, tuna sauce, hazelnuts, and capers

Caprese | 7 |   € 14,00

Pomodori con mozzarella di bufala e basilico
Tomatoes with buffalo mozzarella and basil

Prosciutto e melone   € 16,00

Prosciutto crudo con turbante di melone
Dry-cured ham with melon

Carpaccio di gamberi | 1 | 2 | 4 | 7 |  € 19,00

Gamberi rosa crudi*, quinoa frita, more e stracciatella di bufala
Raw pink shrimp, fried quinoa, blackberries, and buffalo stracciatella*

Zucchine al pesto | 7 | 8 |   € 14,00

Finti spaghetti di zucchine al pesto di basilico, fagiolini, patate e pinoli tostati

Mock zucchini spaghetti with basil pesto, green beans, potatoes, and toasted pine nuts

Acciughe “alla Ligure” | 1 | 2 | 3 | 4 | 7 | 8 | € 16,00

Acciughe ripiene di carne * con maionese allo Sriracha

*Meat-stuffed anchovies * with Sriracha mayonnaise*

Primi Piatti | *First Courses*

Lo spaghetti della tradizione | 1 | 7 | 9 |   € 16,00

Spaghetti trafilato in bronzo con pomodoro fresco e basilico

Bronze-drawn spaghetti with fresh tomato and basil

La lasagna | 1 | 3 | 7 | 8 | 9 | 12 | € 18,00

Sfoglie di pasta all'uovo * con ragù di carne alla bolognese, besciamella e Grana Padano

Egg pasta sheets with Bolognese meat ragù, béchamel and Grana Padano Cheese

Risotto alla Milanese con ragout di ossobuco | 7 | 9 | 12 |  € 20,00

Il classico riso Carnaroli mantecato con zafferano, ragout di ossobuco e gremolata

Classic Carnaroli risotto with saffron, ossobuco ragout, and gremolata

Ravioli di pesce | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 8 | 9 | € 18,00

Quadrotti di cernia e pistacchi *, burro, salvia, pomodorini e lime

*Grouper and pistachio ravioli *, butter, sage, cherry tomatoes, and lime*

Zuppa dell'orto | 9 |    € 15,00

Minestrone di verdure del giorno

Seasonal vegetable minestrone

Maccheroni al torchio con pesto di pistacchi e bottarga | 1 | 3 | 4 | 7 | 8 | € 18,00

Pasta all'uovo * con pesto di pistacchi, bottarga di muggine e agrumi

*Egg pasta * with pistachio pesto, mullet bottarga, and citrus*

Secondi Piatti | *Main Courses*

Vitello alla milanese | 1 | 3 | € 34,00

Cotoletta di vitello impanata alla milanese con rucola, pomodorini e patate arrosto
Milanese-style breaded veal cutlet with arugula, cherry tomatoes, and roasted potatoes

Tagliata di manzo | 7 |   € 28,00

Controfiletto di manzo alla griglia, patate arrosto, rucola, pomodorini e scaglie di grana
Grilled beef striploin, roasted potatoes, arugula, cherry tomatoes, and shaved grana cheese

Galletto | 7 |   € 27,00

Galletto alle erbe con patatine fritte
Herb-marinated cockerel cooked sous vide with French fries

Salmone all'orientale | 1 | 4 | 6 |  € 26,00

Trancio di salmone * alla piastra con riso basmati, verdure grigliate e salsa teriyaki
*Grilled salmon steak * with basmati rice, grilled vegetables, and teriyaki sauce*

Tataki di tonno | 4 | 6 | 12 |   € 27,00

Tonno scottato * con mango *, fagioli, pomodorini, cipolle all'agro
*Seared tuna * with mango *, beans, cherry tomatoes, and pickled onions*

Cavolfiore steak    € 18,00

Bistecca di cavolfiore alla griglia, hummus di ceci *, crema di avocado * e barbabietola
*Grilled cauliflower steak with chickpea hummus *, avocado cream *, and beetroot*

Contorni | *Sides*   € 8,00

Patatine fritte | Patate arrosto | Verdure grigliate
French fries / Roasted potatoes / Grilled vegetables

Insalate | *Salads*

Caesar salad | 1 | 4 | 5 | 10 | 12 |  € 18,00

Pollo grigliato, lattuga romana, salsa Caesar, pancetta croccante, scaglie di Grana Padano, crostini di pane

Grilled chicken, romaine lettuce, Caesar dressing, crispy pancetta, shaved Grana Padano, and croutons

Insalata Nizzarda | 1 | 3 | 4 |   € 16,00

Insalata verde, fagiolini, patate, cipolla rossa in agrodolce, pomodorini, uova sode, tonno e dressing al limone

Green salad, green beans, potatoes, sweet and sour red onion, cherry tomatoes, hard-boiled eggs, tuna, and lemon dressing

San Siro poke salad | 1 | 6 | 11 | 12 |   € 18,00

Riso basmati, edamame, semi di sesamo, cavolo rosso, mais, ananas, datterini, carote, germogli di soia, salsa teriyaki

Basmati rice, edamame, sesame seeds, red cabbage, corn, pineapple, cherry tomatoes, carrots, bean sprouts, and teriyaki sauce

Topping:

- Petto di pollo grigliato + € 6,00

- Gamberi* | 4 | + € 8,00

- Tofu | 6 | + € 4,00

Pizza

36 ore di lievitazione per un impasto di farine speciali, leggero e fragrante

36-hour fermentation for a dough made with specialty flours, light and fragrant

Margherita | 1 | 7 |  € 14,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico fresco e olio extra vergine

Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, fresh basil and extra virgin olive oil

Marinara | 1 | 4 | € 13,00

Salsa di pomodoro, acciughe, capperi e olive

Tomato sauce, anchovies, capers and olives

Ortolana | 1 | 7 |  € 16,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane, zucchine e peperoni

Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, eggplant, zucchini, and bell peppers

Diavola | 1 | 7 | € 17,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, spianata piccante e olive

Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, spicy spianata salami and olives

Dolci | Dessert

Tiramisù | 3 | 7 |  € 12,00

Gluten free ladyfingers soaked in coffee with mascarpone cream and cocoa

Cannolo fai da te | 1 | 3 | 5 | 7 | 8 | 12 | € 12,00

Cannoli siciliani, ricotta dolce*, pistacchi, cioccolato e canditi
Sicilian cannoli with sweet ricotta, pistachios, chocolate and candied fruit*

Soufflè al cioccolato | 3 |   € 12,00

Tortino di cioccolato* con cuore morbido con fragole
Chocolate Lava Cake with a soft molten center and strawberries*

Tortino di mele e mandorle | 3 |   € 12,00

Soffice caldo alle mele e mandorla* con gelato*
Soft Warm Apple and Almond Cake with ice cream

Tagliata di frutta fresca di stagione   € 12,00
Fresh fruit salad

Selezione di gelati | 3 | 7 | *  € 8,00

Sorbetto di frutta di stagione
Ice cream / Seasonal fruit sorbet

Vini in accompagnamento

Suggested wine pairings

Moscato d'Asti Vigneti s. Stefano

Calice	€ 10,00
Bottiglia	€ 45,00

Vin Santo Antinori

Calice	€ 12,00
Bottiglia	€ 55,00

Calido Moscato Rosso

Calice	€ 12,00
Bottiglia	€ 65,00

Allergeni | *Allergens*

- | | | |
|--|---|--|
| 1. Cereali contenenti glutine
<i>Cereals containing gluten</i> | 6. Soia e prodotti a base di soia
<i>Soybeans and products thereof</i> | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
<i>Sesame seeds and products thereof</i> |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
<i>Crustaceans and products thereof</i> | 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i> | 12. Anidride solforosa e solfiti
<i>Sulphur dioxide and sulphites</i> |
| 3. Uova e prodotti a base di uova
<i>Eggs and products thereof</i> | 8. Frutta a guscio e derivati
<i>Nuts and products thereof</i> | 13. Lupini e prodotti a base di lupini
<i>Lupin and products thereof</i> |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce
<i>Fish and products thereof</i> | 9. Sedano e prodotti a base di sedano
<i>Celery and producy thereof</i> | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
<i>Molluscs and products thereof</i> |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
<i>Peanuts and products thereof</i> | 10. Senape e prodotti a base di senape
<i>Mustard and products thereof</i> | |

La preghiamo di informarci se soffre di allergie, intolleranze o ha delle esigenze alimentari particolari di cui dovremmo

essere a conoscenza per la preparazione dei piatti che ha richiesto.

Please inform your server of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request