Silene

BAR & RESTAURANT

All-day Dining Menu

Dalle 11:00 alle 23:00

From 11:00 AM to 11:00 PM

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 fordilatte, spianata piccante e olive
Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, spicy spianata salami and olives

Antipasti | *Starters*

Vitello tonnato |3|8|10|12| — € 17,00
Girello di vitellone* al punto rosa, cipolla all'agro e salsa tonnata, nocciole e capperi
Pink-roasted veal with tuna sauce, sweet-and-sour onion, hazelnuts and capers*

Bufala |4|7| — € 15,00
Mozzarella di bufala, puntarelle, dressing all'acciuga e pomodori confit
Buffalo mozzarella with puntarelle, anchovy dressing and confit cherry tomatoes

Tartare |1|3|5|6|8|10|11| — € 16,00
Tartare di manzo cruda con miso, senape e funghi
Beef tartare with miso, mustard and mushrooms

Baccalà |1|4|6|7|8|11 — € 18,00
Cannolo di merluzzo mantecato*, hummus di castagne* e scarola ripassata
Cod cannelloni with chestnut hummus and sautéed escarole*

Prosciutto e Zucca |1|3|7| — € 16,00
Crème *brûlée* alla zucca con funghi* e Prosciutto Crudo
*Pumpkin crème brûlée with mushrooms * and cured ham*

Carciofo alla Romana |7| — € 15,00
Carciofo brasato, con crema al pecorino e pepe nero
Braised artichoke with pecorino cream and black pepper

Coperto |Cover charge € 3,00 , Gluten Free Vegetarian * Frozen Lactose Free

Primi Piatti | *First Courses*

Lo spaghetto della tradizione |1|9| — € 16,00
Spaghetto 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

Risotto con carpaccio di gamberi |2|4|7|9|12| — € 24,00
Riso Carnaroli, Corallo di Gambero Rosso Porto Santo Spirito*, e carpaccio di gamberi rosa*, limone e polvere di capperi
Carnaroli risotto with Porto Santo Spirito red prawn coral, pink prawn carpaccio*, lemon and caper powder*

Cappellacci di zucca e blu di grotta |1|3|7|8|9 — € 17,00
Pasta ripiena di zucca, formaggio erborinato di capra affinato in grotta e amaretti
Pumpkin-filled pasta with cave-aged goat's blue cheese and amaretti

Zuppa dell'orto |9| — € 14,00
Minestrone di verdure del giorno
Seasonal vegetable minestrone

Tagliolini ai funghi |1|3|7| — € 17,00
Pasta fresca con misto di funghi*, burro montato, crumble ai funghi ed erbe aromatiche
Egg pasta with mixed mushrooms, whipped butter, mushroom crumble and aromatic herbs*

Coperto |Cover charge € 3,00 , Gluten Free Vegetarian * Frozen Lactose Free

Secondi Piatti | *Main Courses*

Vitello alla milanese |1|3|7| € 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 € 28,00

Controfiletto di manzo alla griglia, funghi trifolati*, patate e zucca
Grilled beef striploin, sautéed mushrooms, potatoes and pumpkin*

Filetto di maiale |1|6|10|12| € 25,00

Filetto di maiale arrosto* con salsa char-siu, purea di sedano rapa, pak choi e composta di fichi
*Roasted pork tenderloin * with char siu sauce, celeriac purée, pak choi and fig compote*

Salmone |1|4|6| € 26,00

Trancio di salmone* alla piastra con sautèè di carciofi e patate, chips di topinambur yogurt
*Grilled salmon fillet * with sautéed artichokes and potatoes, Jerusalem artichoke chips and yogurt*

Tataki di tonno |4|6|12 |14| € 27,00

Tonno scottato* con sesamo, cavolo nero, zenzero marinato, salsa d'ostrica e riso basmati
*Seared tuna * with sesame, black cabbage, pickled ginger, oyster sauce and basmati rice*

Cavolfiore steak |6|8|11| € 17,00

Bistecca di cavolfiore, cicoria leggermente piccante, hummus di ceci* e salsa al latte di mandorla
*Cauliflower steak with lightly spiced chicory, chickpea hummus * and almond milk sauce*

Contorni | *Sides* € 8,00

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

Coperto |Cover charge € 3,00 , Gluten Free Vegetarian * Frozen Lactose Free

Insalate | *Salads*

Caesar salad |1|3|4|5|7|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 |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|8|11|12| € 16,00

Riso Basmati, edamame, funghi trifolati, cavolo rosso, ceci, semi di zucca, germogli di soia e sala teriyaki

Basmati rice bowl with edamame, sautéed mushrooms, red cabbage, chickpeas, pumpkin seeds, bean sprouts and teriyaki sauce.

Consiglio dello Chef: salmone affumicato + €4,00
Chef's recommendation: smoked salmon + €4,00

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*

Coperto |Cover charge € 3,00 , Gluten Free Vegetarian * Frozen Lactose Free

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 mordido 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 e Sorbetto di frutta di stagione |3 | 7|* € 8,00

Ice cream / Seasonal fruit sorbet

Coperto |Cover charge € 3,00 , Gluten Free Vegetarian * Frozen Lactose Free

Allergeni | *Allergens*

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

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

Coperto |Cover charge € 3,00 , Gluten Free Vegetarian * Frozen Lactose Free