



LA MERENDA



CAFFETTERIA

CAFFÈ

ESPRESSO	€	1.00
AMERICANO	€	1.40
CAPPUCCINO	€	1.50
MAROCCHINO	€	1.40
LATTE MACCHIATO	€	1.50
CORRETTO	€	1.50
LATTE BIANCO	€	1.00

Tutte le nostre preparazioni sono disponibili anche con:

All our preparations are also available with:

Latte di Soia - Soy Milk	€	+0.60
Miscela Decaffeinata - Decaf Blend	€	+0.10
Miscela Orzo / Ginseng - Barley / Ginseng Blend	€	+0.40

OLTRE AL CAFFÈ

CAFFÈ SHAKERATO

<i>Classico - Classic</i>	€	3.00
<i>Vaniglia / Baileys - Vanilla / Baileys</i>	€	3.50

CAFFÈ SPECIALI

<i>Mandorla / Nocciola / Pistacchio di Bronte</i>	€	2.00
<i>Almond / Hazelnut / Bronte Pistachio</i>		
Un espresso con le nostre creme siciliane		
<i>Espresso with our Sicilian creams</i>		

TÈ E INFUSI WHITTINGTON

12 miscele selezionate, tè neri, verdi e infusi	€	2.50
<i>12 selected blends, black, green and herb teas</i>		

CIOCCOLATA

<i>Hot Chocolate</i>	€	3.50
----------------------	---	------

Aggiunta di Panna Montata

<i>Extra Whipped Cream</i>	€	+0.50
----------------------------	---	-------

Il menù può contenere sostanze allergizzanti. Vi invitiamo a segnalare al cameriere eventuali allergie o intolleranze e A PRENDERE VISIONE DEL LIBRO DEGLI INGREDIENTI E DELLE RICETTE.

DOLCEZZE

BRIOCHES E TORTE

BRIOCHES € 1.50

Di pasticceria; semplici, integrali o farcite con confettura

Pastry made; plain, whole or stuffed with jam

BRIOCHES SPECIALI € 2.00

Mandorla / Nocciola / Pistacchio di Bronte

Almond / Hazelnut / Bronte Pistachio

Farcite al momento con creme siciliane

Stuffed to order with Sicilian creams

BROWNIE € 3.00

Fatti in casa con nocciole o noci

Homemade with hazelnut or walnut

TORTE DEL GIORNO € 5.00

Una fetta di una delle nostre torte fatte in casa

A slice of our homemade cakes

**PER LE TORTE E I DOLCI
DEL GIORNO**
chiedere al bancone

BEVANDE

ESTRATTI E SUCCHI

ESTRATTI DI FRUTTA: € 6.00

Preparati al momento solo con frutta e verdura fresca

Fruit extracts: freshly prepared only with fresh fruit and vegetables

Giallone (*Arancia, Ananas, Menta*) (*Orange, Pineapple, Mint*)

Arancione (*Mela, Carota, Finocchio*) (*Apple, Carrot, Fennel*)

Giallino (*Mela, Ananas, Menta*) (*Apple, Pineapple, Mint*)

Verde (*Mela, Rucola, Zenzero*) (*Apple, Rocket Salad, Ginger*)

Bianco (*Ananas, Finocchio, Sedano*) (*Pineapple, Fennel, Celery*)

Rosso (*Mela, Pomodoro, Sedano, Sale, Pepe*) (*Apple, Tomato, Celery, Pepper*)

SPREMUTE € 3.50

Arancia / Pompelmo

fresh-squeezed Orange or Grapefruit juice

SUCCHI BIOPLOSE € 3.00

Albicocca / Ananas / Arancia e Carota / Mirtillo / Pera / Pesca

Apricot / Pineapple / Orange and Carrot / Blueberry / Pear / Peach

100% biologici per gustare al meglio la frutta

100% organic juices to have the best fruit taste

BIBITE E TÈ FREDDI / SOFT DRINKS AND ICED TEAS

BIBITE GALVANINA € 3.50

Cedrata / Ginger

Citron Juice / Ginger

A base di aromi naturali di frutta mediterranea maturata sulla pianta e raccolta a mano

Made with Mediterranean fruit natural flavours ripened on the vine and hand harvested

TÈ FREDDO GALVANINA € 3.50

Tè verde / Tè al limone / Tè alla pesca

Green tea / Lemon tea / Peach tea

Frutto della selezione delle migliori varietà di tè, dallo scuro Darjeeling al verde Chun Mee

Result of the selection of the best varieties of teas, the dark Darjeeling and the green Chun Mee

FEVER TREE GINGER BEER € 4.00

Bibita analcolica allo zenzero senza aromi artificiali o conservanti

Ginger soft drink without artificial flavours or preservatives

BIBITE LURISIA € 3.50

Aranciata / Chinotto / Gazzosa / Tonica

Orangeade / Chinotto / Gazzosa / Tonic Water

I chinotti del Presidio Slow Food di Savona, il limone sfusato di Amalfi IGP e le arance del Gargano IGP sono usati per le ricette senza additivi di queste bibite

The bitter oranges of the Slow Food Presidium in Savona, the IGP Sfusato Amalfi lemon and the IGP Gargano oranges are the basis of these soft drinks

COCA COLA € 3.00

ACQUA (50 cl) € 1.50

Naturale / Gasata

Still / Sparkling

Il menù può contenere sostanze allergizzanti. Vi invitiamo a segnalare al cameriere eventuali allergie o intolleranze e A PRENDERE VISIONE DEL LIBRO DEGLI INGREDIENTI E DELLE RICETTE.

UNA SCELTA INCONSUETA DI VINI A
CHILOMETRO ZERO
provenienti dalle tenute di
San Colombano e Montevercchia,
DUE PICCOLE REALTÀ
alle porte di **Milano.**

AN UNUSUAL CHOICE OF WINES FROM FARM TO TABLE COMING FROM THE ESTATES
OF SAN COLOMBANO AND MONTEVECCHIA, TWO SMALL VILLAGES CLOSE TO MILAN.

VINI

BOLLICINE / SPARKLING WINE



PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY € 5.00 20.00
VALDOBBIADENE DOCG 2015 (12,5% Vol.)

Vitigno: Glera

Profumo intenso fruttato, sapore morbido ed armonico

Fruity bouquet, soft and harmonious flavour

28.9 € 6.00 24.00
SPUMANTE BRUT (12,5% Vol.)

Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero

Fruttato e floreale dal gusto armonico e fragrante

Fruity and floral with harmonious and fragrant taste

**Il menù può contenere sostanze allergizzanti. Vi invitiamo
a segnalare al cameriere eventuali allergie o intolleranze e
A PRENDERE VISIONE DEL LIBRO DEGLI INGREDIENTI E DELLE RICETTE.**

BIANCHI FERMI / STILL WHITE WINE



BIANCO DEL SANTO € 4.00 16.00

SAN COLOMBANO DOC 2016 (13% Vol.)

Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero, Riesling

Fruttato con sentori di vaniglia, elegante, vellutato

Fruity with hints of vanilla, elegant, velvety

PINCIANELL € 5.00 20.00

TERRE LARIANE IGT 2015 (12,5% Vol.)

Vitigno: Sauvignon, Viognier

Vino giovane e delicato dal profumo floreale

Young and delicate wine with a floral scent

MUNCIAR € 6.00 24.00

TERRE LARIANE IGT 2013 (13% Vol.)

Vitigno: Sauvignon, Viognier

Elegante e vellutato con buona corposità, affinato in botti di rovere

Elegant and velvety with a nice body, aged in oak barrels

VERDEA RICCARDI N.1 € 6.00 24.00

COLLINA DEL MILANESE IGT (12,5% Vol.)

Vitigno: Verdea

Floreale con sentori di frutta a polpa gialla e mandorla

Floral with hints of yellow pulp fruit and almond

ROSSI / RED WINE



MONTEBIOTTO € 4.00 16.00

COLLINA DEL MILANESE IGT (12% Vol.)

Vitigno: Barbera, Croatina, altre uve rosse

Vino giovane, fresco e leggero

Young wine, fresh and light

PINCIANELL € 5.00 20.00

TERRE LARIANE IGT 2015 (13% Vol.)

Vitigno: Syrah, Merlot

Vino giovane dal profumo floreale

Young wine with a floral scent

CEPP € 6.00 24.00

TERRE LARIANE IGT 2014 (13,5% Vol.)

Vitigno: Syrah, Merlot

Vino barricato, corposo e intenso con sentori di spezie e frutti rossi

Full-bodied aged in oak barrels wine with hints of spices and red fruits

PINOT NERO € 6.00 24.00

COLLINA DEL MILANESE IGT 2015 (13% Vol.)

Vitigno: Pinot Nero

Vino elegante, strutturato e dal bouquet pronunciato

Elegant and structured wine, with a pronounced bouquet

PER NOI LA BIRRA È RURALE!

Sposiamo fino in fondo la filosofia

DI QUESTO BIRRIFICIO ALLE PORTE DI MILANO:

BIRRE ARTIGIANALI

non pastorizzate, non filtrate

E SENZA L'AGGIUNTA DI CONSERVANTI

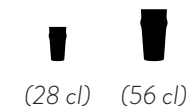
per avere un prodotto naturale

dai sapori e profumi unici.

FOR US BEER IS RURALE! WE JOIN THIS BREWERY PHILOSOPHY: HANDCRAFTED UNPASTEURIZED AND UNFILTERED BEERS MADE CLOSE TO MILAN WITHOUT PRESERVATIVES IN ORDER TO OFFER A NATURAL PRODUCT WITH UNIQUE FLAVOURS AND FRAGRANCES.

BIRRE

LE SPINE / DRAFT BEERS



SETA - BIRRIFICIO RURALE (5% Vol.)

€ 4.00 6.00

Stile: Wit-Blanche

Leggera, floreale e agrumata, fresca e dissetante

Light, floral, citrusy and refreshing

3° MIGLIO - BIRRIFICIO RURALE (5,8% Vol.)

€ 4.00 6.00

Stile: American Pale Ale

Aromi agrumati e resinosi bilanciati con il malto, finale amaro

Citrus and resinous flavours balanced with malt, bitter finish

Il menù può contenere sostanze allergizzanti. Vi invitiamo a segnalare al cameriere eventuali allergie o intolleranze e A PRENDERE VISIONE DEL LIBRO DEGLI INGREDIENTI E DELLE RICETTE.

LE BOTTIGLIE / BOTTLED BEERS



(33 cl)

RESET - BIRRIFICIO RURALE (5,8% Vol.) € 5.50

Stile: American Amber Ale

Ricche note maltate bilanciate dalla luppolatura con varietà americane

Rich malty notes balanced by hopping with American varieties

SCARLIGA - BIRRIFICIO RURALE (8,5% Vol.) € 5.50

Stile: Double IPA

Birra muscolare, secca e luppolata ma molto beverina

Dry and hoppy beer, very drinkable

CASTIGAMATT - BIRRIFICIO RURALE (7,5% Vol.) € 5.50

Stile: Black IPA

Birra speziata dalla generosa luppolatura con finale asciutto

Spicy beer with a generous hopping and a dry finish

BLACK OUT - BIRRIFICIO RURALE (4,2% Vol.) € 5.50

Stile: Dry Stout

Leggera e asciutta, con predominanza di note tostate di cacao e caffè

Light and dry, with cocoa and coffee toasted notes

LE STAGIONALI / SEASONAL BEERS



(33 cl)

UNA BIRRA LEGGERA E RINFRESCANTE PER L'ESTATE E UNA AL MIELE PER L'INVERNO

A LIGHT AND REFRESHING BEER FOR SUMMERS AND A HONEY ONE FOR WINTERS

OASI - BIRRIFICIO RURALE (5% Vol.) € 5.50

Stile: Belgian Pale Ale

Birra al miele di castagno con note erbacee date dalla luppolatura

Chestnut honey beer with grassy notes given by hopping

HOPART - BIRRIFICIO RURALE (4,4% Vol.) € 5.50

Stile: Session IPA

Realizzata ogni anno dalla selezione dei luppoli più intensi e aromatici

Produced annually by the selection of the most intense and aromatic hops

Il menù può contenere sostanze allergizzanti. Vi invitiamo a segnalare al cameriere eventuali allergie o intolleranze e A PRENDERE VISIONE DEL LIBRO DEGLI INGREDIENTI E DELLE RICETTE.
