

TUTTO BENE, GRAZIE.

BISTRÒ MILANO

DRINK LIST

OUR SPRITZ € 8,00

Campari infuso con bucce di agrumi e pepe jamaicano - Prosecco - Selz

NEGRONI TBG € 9,00

Bitter macchia mediterranea - Vermouth con foglie di menta - Aria di Gin in sospensione

PIRATA € 10,00

Rum ambrato - Vermouth rosso - liquore al tabacco - Mezcal - vaniglia

GuardaMI € 10,00

Gin London dry - Martini rubino riserva - essenza al pepe - Liquore alla nocciola - AFFUMICATO A FREDDO

ESCONDIDO € 9,00

Mezcal - succo di pompelmo - sciroppo di anguria - tonica - essenza di cedro

ROY 75 € 9,00

Campari - Gin del Professore Monsieur - essenza di limone - Unicum - selz

OLD STATION € 9,00

Bourbon - bitter bianco - Amaretto di Saronno - olio essenziale di abete

WOODS € 9,00

Pisco - succo di mirtillo - liquore alle more - lime

MUÑECA € 9,00

Gin Oxley - liquore Strega - liquore alla violetta - Martini vibrante - lime - acqua faba

CONDIVIDENDO

TAGLIERE DI SALUMI € 15,00

Prosciutto crudo di Parma, coppa Piacentina, salame Felino accompagnato da tranci di focaccia
Parma raw ham, Piacenza coppa, Felino salami served with focaccia

TAGLIERE DI FORMAGGI € 18,00

Erborinato di capra, stagionato di Fossa, vaccino fresco e pecorino accompagnati da mostarda
Goat's blue cheese, Fossa aged cheese, fresh cow's cheese and pecorino cheese served with mustard

TARTARE DI FASSONA € 16,00

Tartare di Fassona Piemontese battuta al coltello (120gr.) condita con alici, capperi, senape di Dijone, pomodoro secco, olio, sale
Piemontese Fassona tartare (120gr.) seasoned with anchovies, capers, Dijon mustard, dried tomato, oil and salt

BRUSCHETTE ALLE ALICI (4pz.) € 14,00

Bruschette con Alici del Cantabrico, burrata, pomodorino confit al profumo di origano
Bruschetta with Cantabrian anchovies, burrata cheese, confit tomato with oregano

KARAAGE DI POLLO (6PZ.) € 12,00

Pollo marinato in salsa di soia e zenzero, fritto e servito con maionese piccante
Fried chicken marinated in soy sauce and ginger, served with spicy mayo

SELEZIONE DI FRITTI ASCOLANI € 10,00

Formaggio del contadino panato (4 pz.) e olive ascolane di carne (6 pz.) del laboratorio artigianale AGORA' di Ascoli Piceno
Breaded farmer's cheese (4 pcs.) and meat-filled Ascoli olives (6 pcs.) from the AGORA' artisan laboratory in Ascoli Piceno

INDIAN PAKORA (6PZ.) € 8,00

Zucchine, patate, cipolle, carote in pastella di birra e spezie indiane servite con salsa aioli
Beer-battered courgettes, potatoes, onions, carrots and Indian spices served with aioli sauce

CARCIOFO ALLA GIUDIA (2pz.) € 10,00

Typical roman artichoke

VITELLO TONNATO € 12,00

Salsa tonnata, capperi giganti, crumble di pane aromatizzato, misticanza, pomodori rossi
Veal, tuna sauce, giant capers, flavored bread crumble, mixed salad, roasted tomatoes

TOMINO E FUNGHI € 8,00

Tomino alla piastra con funghi di stagione trifolati
Grilled Tomino with sautèed seasonal mushrooms

CARNE SALADA "home made" € 14,00

Carne salada con riduzione di frutto della passione, misticanza e scaglie di grana padano DOP
Carne salada with passion fruit reduction, mixed salad and Parmesan flakes