

GASTRONOMIA

Benvenuti nel luogo in cui il caffè incontra la gastronomia. Nelle nostre ricette semplici e gustose, materie prime di alta qualità si combinano in modo raffinatamente inaspettato in piatti sempre preparati al momento. Qui la stagionalità degli ingredienti viene rispettata e la cura dei dettagli è davvero di casa. Un luogo che unisce tradizione e contemporaneità, stile e convivialità.

Dove si mangia italiano ma si guarda al mondo.
E la nostra lunga storia, va incontro al futuro.

GASTRONOMIA


MORBIDI e FRAGRANTI



NORVEGESE ^{1,4,7,12}	14,00
Pane guttiau con salmone affumicato, avocado, crema di formaggio, germogli freschi e perle di aceto balsamico	
TOAST MILANO ^{1,3,7,10} 	12,00
Pane bianco tostato, spalla di San Secondo, uovo sodo, pomodoro, provolone e maionese, servito con chips a tartufo, senape e miele	
TOAST NORDICO ^{1,4,7} 	13,00
Pane bianco tostato, salmone affumicato, zucchine grigliate e provolone - <i>disponibile anche gluten free</i>	
NUVOLA DI SAN SECONDO ^{1,3,7,10} 	10,00
Panini al vapore con spalla di San Secondo, provolone, crema di mascarpone e senape	
NUVOLA VEGETARIANA ^{1,3,7}  ^V	10,00
Panini al vapore con zucchine grigliate, pomodorini confit e mozzarella	
EMILIANO ^{1,7} 	9,00
Pane bianco tostato, spalla di San Secondo e provolone - <i>disponibile anche gluten free</i>	
RUSTICO ^{1,3,4,7,10} 	9,00
Panino cristallo* tostato, pollo cotto a bassa temperatura, bacon croccante, scamorza	

^V Piatto vegetariano.

* Materie prime surgelate all'origine.

 Disponibile anche per il servizio Take Away.

GASTRONOMIA



CALDI e SAPORITI



- RISOTTO MILANESE AL SALTO** ^{V 3,6,7,9,12} 15,00
Risotto allo zafferano con stracchino,
pomodorini confit e perle di aceto balsamico
- TORTELLI PIASTRATI** ^{1,3,6,7} 15,00
Tortelli di magro croccanti alla carbonara con bacon,
edamame al vapore, pomodori confit e cialda di
Parmigiano
- TORTA AUTUNNALE** ^{V 1,3,7,8,10} 12,00
Sfoglia con crema di formaggio caprino,
noci e pere con contorno di insalatina,
chips al tartufo, senape, miele e panna acida

FRESCHI e LEGGERI



- INSALATA CAESAR** ^{1,3,4,7,10} 15,00
Cuore di lattuga, petto di pollo cotto
a bassa temperatura, riccioli di Parmigiano,
salsa caesar* e sfoglie di pane tostato
- INSALATA POKE DI GAMBERI** ^{1,2,8,11}  15,00
Orzo e riso Venere con gamberi al vapore marinati
all'arancia, spaghetti di zucchine, cavolo viola, arancia,
melograno, anacardi e semi di sesamo nero
- INSALATA POKE DI POLLO** ^{1,7,8}  15,00
Orzo e riso Venere con pollo cotto a bassa temperatura
marinato alla curcuma, cavolo viola, pomodorini, noci,
bacon croccante e salsa yogurt con erba cipollina

Disponibili anche in versione vegetariana, con tofu ^{V 6}

GASTRONOMIA

COFFEE DESIGN DESSERTS



- CHEESECAKE SECONDO LAVAZZA** ^{1,3,6,7,8} 10,00
Cremoso di formaggio tomino in bagno di nocciola, caffè e cioccolato bianco
- SPUGNA DI TIRAMISÙ** ^{1,6,7} 9,00
Spugna di pan di Spagna, spuma di mascarpone e un tocco magico di caffè
- AFFOGATO SECONDO LAVAZZA** ⁷ 9,00
Gelato al fior di latte mantecato fresco servito con un espresso Lavazza

DOLCI e DELIZIOSI



- GELATO AL CIOCCOLATO** ^{1,6,7} 8,00
Gelato mantecato fresco al gusto di cioccolato accompagnato da lamponi disidratati
- GELATO ALLE PERE** ^{1,7} 8,00
Servito con lingue di gatto, scaglie di cioccolato e gherigli di noci
- MACEDONIA** 5,00
Arancia, ananas e mirtilli freschi guarniti con lamponi disidratati e foglie di menta con centrifugato di mela in accompagnamento

DOLCI MONOPORZIONE
DI IGINIO MASSARI * 

10,00

Ogni giorno una pausa di straordinaria bontà
Chiedi allo staff le proposte del giorno

Iginio Massari

GASTRONOMIA



VINI e BIRRE

BIANCHI ¹²	CALICE	BOTT.
Roero Arneis Cecu d'la Biunda D.O.C.G. Piemonte, Cantina Monchiero Carbone	7,00	28,00
Pecorino Giocheremo con i fiori DOC Abruzzo, Torre dei Beati	7,00	28,00
Gewürtztraminer 502 - DOC Alto Adige, Von Blumen	8,00	34,00
ROSSI ¹²		
Nebbiolo Langhe - DOC Piemonte, Ca' Del Baio	8,00	34,00
Montepulciano Coccia Piazza Abruzzo, Torre dei Beati	12,00	49,00
Pinot Nero Vignalet Vallagarina IGT Alto Adige, La Cadalora	12,00	49,00
BOLLICINE		
Prosecco Sup - D.O.C.G. Bareta Valdobbiadene - Veneto, Merotto	8,00	32,00
Franciacorta - D.O.C.G. Brut Lombardia, San Cristoforo	11,00	44,00
BIRRE IN BOTTIGLIA		
MENABREA LA 150° - BIONDA Lager premium chiara a bassa fermentazione (alcol 4,8%)	7,00	
MENABREA LA 150° - AMBRATA Corpo pieno e rotondo con sapore amaro moderato (alcol 5%)	7,00	
ICHNUSA - NON FILTRATA Lager non filtrata morbida con una leggera nota amara finale (alcol 5%)	7,00	

GASTRONOMIA

ACQUA e BEVANDE



ACQUA MINERALE 0,25 - 0,75 lt	2,50 - 5,00
BIBITE	5,50
Coca Cola, Coca Cola Zero, Aranciata, Gazzosa Acqua Tonica Thomas Henry (gusto classico, bitter lemon e fiori di sambuco)	
SUCCHI DI FRUTTA BIO	6,50
Ace, pere Williams, albicocca, pesca, ananas	
SPREMUTE FRESCHE DI AGRUMI	7,00
CENTRIFUGHE	
Vitaminica: Arancia, carota e ananas	8,00
Antistress: Pera, finocchio, zenzero e limone	8,00
Detox: Carota, finocchio, arancia, mela e limone	8,00
COLD BREW	4,00
Caffè estratto a freddo	

GASTRONOMIA

ALLERGENI

- 1 Cereali con glutine e derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce rapido di temperatura.
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte
- 8 Frutta a guscio e derivati
- 9 Prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Solfiti >10mg/kg o 10mg/1 espressi come SO²

Non è possibile garantire l'assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni crociate.

