

GASTRONOMIA

PLATTERS

GRAN TAGLIERE ⁽⁷⁾	16.00
Salumi e formaggi DOP da noi selezionati <i>Our selection of cold cuts and DOP cheese</i>	
TAGLIERE DI SALUMI	12.00
Parma DOP, mortadella DOP, salame felino <i>Parma DOP cured ham, Mortadella DOP, Salame Felino</i>	
TAGLIERE DI FORMAGGI ⁽⁷⁾	12.00
con composte Selezione di formaggi stagionati o freschi <i>Fresh & matured cheese selection</i>	
TAGLIERE DI BRESAOLA ⁽⁷⁾	12.00
Punta d'anca di bresaola valtellinese con rucola e grana <i>Valtellina's bresaola with rocket salad and grana cheese</i>	

MENÙ BIMBI

KIDS MENU

	Menù intero <i>Complete</i>	Due scelte <i>Two choiches</i>
PASTA CORTA ⁽¹⁾	11.00	9.00
Al pomodoro, al ragù o al pesto <i>Short pasta with ragout, tomato sauce or pesto</i>		
HAMBURGER O COTOLETTA DI POLLO CON PATATE		
<i>Hamburger or chicken cutlet with potatoes</i>		
COPPETTA GELATO ^(allergeni a seconda dei gusti scelti)		
<i>Sundae (allergens depending on chosen ice cream taste)</i>		

INSALATE

SALADS

SALINA ⁽⁷⁾	9.00
Mozzarella di bufala DOP, pomodoro, basilico, cucunci delle Eolie <i>DOP buffalo mozzarella cheese, tomato, basil, Aeolian Islands' capers</i>	
MAZARA ⁽⁷⁾	11.00
Pomodoro datterino, tonno rosso sott'olio, carciofi sott'olio, insalata mista, bocconcini di mozzarella di bufala DOP <i>Plum tomato, bluefin tuna in oil, artichoke in oil, mixed salad, DOP buffalo mozzarella cheese bites</i>	
SVEVA	9.00
Straccetti di speck, misticanza, pomodoro datterino, provola sfoglia, olive. <i>Italian smoked ham, wild salad mix, plum tomato, provola, olives</i>	
MADONIE ⁽⁷⁾	8.00
Pomodoro, ricotta infornata, foglie di basilico, melanzane arrosto <i>Tomato, baked ricotta cheese, basil, roasted aubergines</i>	
PALAGONIA ⁽⁷⁾	9.00
Misticanza, pomodoro fresco, mozzarella di bufala DOP, melanzane arrosto, foglie di menta fresca <i>Wild salad mix, fresh tomato, DOP buffalo mozzarella cheese, roasted aubergines, fresh mint leaves</i>	
NEBRODI	8.00
Misto foglie e pomodorini <i>Mixed salad and cherry tomatoes</i>	

PANINI

SANDWICHES

	Da banco <i>Takeaway</i>	Al tavolo <i>Table service</i>
BUFALINO ^(1,7)	7.00	8.50
Crudo di parma, mozzarella di bufala DOP, rucola, pomodoro <i>Parma DOP cured ham, DOP buffalo mozzarella cheese, rocket salad, tomato</i>		
SFILATINO CAPRESE ^(1,7)	5.50	7.00
Mozzarella di bufala DOP, pomodoro, origano <i>DOP buffalo mozzarella cheese, tomato, organ</i>		
ALCAMO ^(1,7)	6.00	7.50
Speck, brie, pomodoro, rucola <i>Italian smoked ham, brie cheese, tomato, rocket salad</i>		
PICCOLO INTEGRALE ⁽¹⁾	5.50	7.00
Melanzane e zucchine grigliate, pomodoro fresco, rucola, aromatizzato con olio al basilico <i>Grilled aubergines and zucchini, fresh tomato, rocket salad, basil-infused oil</i>		
TOAST ^(1,7)	5.50	7.00
Prosciutto cotto di culatello, leerdammer <i>Culatello ham, leerdammer cheese</i>		
TRABIA ^(1,4)	5.50	7.00
Pomodoro, tonno, cipolla, misticanza <i>Tomato, tuna, onion, wild salad mix</i>		
FOCACCIA E PIZZA AL TRANCIO ⁽¹⁾	4.50	6.00
<i>Flat bread and pizza by the slice</i>		
	con farcitura <i>with filling</i>	8.00
PIATTO BOTTEGA		10.00
Gli espressi del giorno <i>Specials</i>		

Possibilità di focaccia vegana e panino senza glutine.
Possibility of vegan flat bread and gluten free bread.

CAFFETTERIA COFFEE

Al tavolo
Table service

Caffè <i>Espresso</i>	€ 1.20	€ 1.50
decaffeinato <i>macchiato</i>	€ 1.20	€ 1.50
marocchino ^(1,7) <i>marocchino</i>	€ 1.50	€ 2.00
americano <i>americano</i>	€ 1.50	€ 2.00
corretto <i>fortified espresso</i>	€ 2.00	€ 2.50
shakerato <i>iced coffee</i>	€ 4.00	€ 5.00
Caffè d'orzo/ginseng <i>Orzo/ginseng coffee</i>		
piccolo <i>small</i>	€ 1.50	€ 2.00
grande <i>large</i>	€ 2.00	€ 2.50
Cappuccino ^(1,7) <i>Cappuccino</i>	€ 1.70	€ 2.50
Cappuccino di soia ⁽⁶⁾ <i>Soy cappuccino</i>	€ 2.20	€ 3.00
Latte ⁽⁷⁾ <i>Milk</i>	€ 1.50	€ 2.50
macchiato <i>Milk with coffee</i>	€ 2.00	€ 3.00
Tè caldo e infusi <i>Hot tea and infusions</i>	€ 2.50	€ 3.70
Cioccolata calda <i>Hot chocolate</i>	€ 3.00	€ 4.00

Aggiunta di panna e/o topping: € 0.50
Whipped cream and/or topping addition: € 0.50

PASTICCERIA PASTRIES

Al tavolo
Table service

Brioche ^(1,3) <i>Brioche</i>			
piccolo <i>small</i>	€ 1.00	€ 1.50	
grande <i>large</i>	€ 1.30	€ 1.80	
ripiena <i>filled</i>	€ 1.50	€ 2.00	
Crostata ^(1,3) <i>Fruit tart</i>	€ 2.50	€ 3.70	
Torta ^(1,3) <i>Cake</i>	€ 4.50	€ 6.00	
Cannolo ^(1,3,7) <i>Sicilian Cannolo</i>			
piccolo <i>small</i>	€ 1.50	€ 2.50	
grande <i>large</i>	€ 3.00	€ 4.00	
Mignon ^(1,3,7) <i>Pastries</i>	€ 1.20	€ 1.70	
Biscotto alla mandorla ^(1,3,7,8) <i>Almond biscuit</i>	€ 1.20	1.70	

FRUTTA E DOLCI FRUITS AND DESSERTS

DOLCI DEL GIORNO <i>Desserts of the day</i>	€ 4.50	
COMPOSTA DI FRUTTA <i>Fruit compote</i>	€ 5.50	

parcoMilano
duomo
dal 1952

GELATERIA ICE CREAM

Al tavolo
Table service

Cono gelato* <i>Cone</i>		
bimbo <i>kids</i>	€ 2.00	
medio <i>medium</i>	€ 3.00	
grande <i>large</i>	€ 4.00	
Coppa gelato* <i>Sundae</i>		
bimbo <i>kids</i>	€ 2.00	€ 3.00
medio <i>medium</i>	€ 3.00	€ 4.00
grande <i>large</i>	€ 4.00	€ 5.00
vetro <i>in glass cup</i>		€ 6.00
con composta frutta <i>with fruit compote</i>		€ 8.00
affogato al caffè o al cioccolato <i>coffee or chocolate with ice cream</i>		€ 8.00
Brioche siciliana con gelato* <i>Sicilian brioche with ice cream</i>	€ 4.50	€ 5.00
Granita <i>Slush</i>	€ 4.00	€ 5.00
Frappè <i>Milkshake</i>	€ 5.00	€ 6.00

Aggiunta di panna e/o topping: € 0.50
Whipped cream and/or topping addition € 0.50

***Allergeni a seconda del gusto di gelato scelto. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.**
Allergens depending on chosen ice cream taste, ask the staff for more information.

BAR DRINKS

Al tavolo
Table service

Acqua naturale/frizzante in vetro <i>Still/sparkling water (glass)</i>	€ 2.50	
Acqua pet naturale/frizzante <i>Still/sparkling water (pet)</i>	€ 1.50	€ 2.00
Coca-cola <i>Coke</i>	€ 2.50	€ 3.70
Fanta <i>Fanta</i>	€ 2.50	€ 3.70
Sprite <i>Sprite</i>	€ 3.00	€ 4.50
Chinotto <i>Chinotto</i>	€ 3.00	€ 4.50
Tonica <i>Tonic water</i>	€ 3.00	€ 4.50
Crodino <i>Crodino</i>	€ 3.00	€ 4.50
Red Bull <i>Redbull</i>	€ 3.00	€ 4.50
Succhi di frutta <i>Fruit juice</i>	€ 3.00	€ 4.00
Spremuta <i>Fresh juice</i>	€ 4.00	€ 6.00
Centrifugati <i>Centrifugal fruits and vegetables</i>	€ 5.00	€ 7.00
Frullati <i>Smoothie</i>	€ 5.00	€ 7.00
APEROL SPRITZ <i>Aperol spritz</i>	€ 7.00	€ 10.00
CAMPARI SPRITZ <i>Campari spritz</i>	€ 8.00	€ 10.00
Amari <i>Bitters</i>	€ 5.00	€ 7.00
Grappa <i>Grappa</i>	€ 5.00	€ 7.00

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI BEERS

4 LUPPOLI LAGER ⁽¹⁾

ROTONDA E PROFUMATA
Birra caratterizzata dalla spiccata armonia tra la fragranza del malto e i profumi del luppolo.
5,5% alc. Vol - Contiene orzo

5 LUPPOLI BOCK CHIARA ⁽¹⁾

MORBIDA E FRUTTATA
Birra chiara doppio malto dal gusto morbido ma deciso, dall'aroma fruttato.
6,5% alc. Vol - Contiene orzo

6 LUPPOLI BOCK ROSSA ⁽¹⁾

RICCA E TOSTATA
Birra con un'intensa luppolatura per una rossa corposa dalla spiccata personalità.
7,0% alc. Vol - Contiene orzo

7 LUPPOLI NON FILTRATA STAGIONALE

STAGIONALE NON FILTRATA
Birra non filtrata, diversa per la stagione autunnale, invernale, primavera ed estiva, capace di soddisfare i palati più sopraffini.

9 LUPPOLI BELGIAN BLANCHE ⁽¹⁾

DELICATA E SPEZIATA
Birra bianca di frumento ad alta fermentazione dal corpo morbido e avvolgente.
5,2% alc. Vol - Contiene orzo e frumento

9 LUPPOLI AMERICAN IPA ⁽¹⁾

INTENSA E AGRUMATA
Birra caratterizzata da uno speciale bouquet di luppoli che conferiscono un intenso aroma floreale e agrumato.
5,9% alc. Vol - Contiene orzo

9 LUPPOLI BOHEMIAN PILS ⁽¹⁾

DECISA E SPEZIATA
Birra caratterizzata dall'utilizzo del luppolo Saaz che conferisce un carattere speziato e un amaro deciso
4,6% alc. Vol - Contiene orzo

Piccola € 5,00
Small
Media € 7,00
Medium

VINI WINES

CALICE DI VINO BIANCO € 8
GLASS OF WHITE WINE

CALICE DI VINO ROSSO € 8
GLASS OF RED WINE

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

BOTTLED WHITE WINE

Sauvignon € 28
Pinot Grigio € 26
Ribolla Gialla € 26
Vermentino Pedres € 28
Grillo Tenuta San Giame € 27
Gewurztraminer Wallenburg € 28
Falanghina Mastroberardino € 26

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

BOTTLED RED WINE

Merlot € 28
Chianti Villa Poggio Salvi € 26
Nero D'Avola Baglio di Pianetto € 26
Syrah Tenuta San Giaime € 28
Valpolicella Montresor € 26
Ripasso Montresor € 28
Amarone Satinato Montresor € 45
Primitivo di Manduria Masseria Borgo dei Trulli € 28

BOLLICINE

Prosecco Superiore Valdobbiadene
De Bertiol € 28
Franciacorta Brut Montina € 38

NB: Nei vini in carta sono presenti solfiti, per maggiori informazioni rivolgersi al personale.
We warn our clients that in the wines are present sulfites. Ask the staff for more information.