

CITY
MILANO
CITY

Chef Natale Giunta

Ci trovate anche a

ROMA

PALERMO



CAFFETTERIA

COFFEE

Espresso	€5	Latte macchiato	€7
Caffè Decaffeinato <i>Decaf Coffee</i>	€6	Marocchino	€7
Orzo / Ginseng <i>Barley Coffee / Ginseng Coffee</i>	€8	Cioccolata calda <i>Hot chocolate</i>	€10
Caffè Americano <i>Americano</i>	€7	Cappuccino	€7
Caffè Filtro <i>Drip Coffee</i> (min per 2 / min. 2 people)	€10	Tè / <i>Tea</i>	€12

ACQUE MINERALI

MINERAL WATER

San Pellegrino, Panna 0,75 L	€7
San Pellegrino, Panna 0,5 L	€5
Perrier 0,2 L	€3,5

SOFT DRINKS

Spremute <i>Freshly squeezed juice</i>	€9
Succhi di frutta <i>Fruit juices</i> (20 cl)	€7
Soft Drinks	€7
Red Bull	€9

*In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto.
*If fresh products are unavailable, it may be frozen at source or blast-chilled in accordance with food safety regulations.
Servizio 10% - Service charge: 10%

TAPAS TUTTO IL GIORNO

ALL-DAY TAPAS

Caponata di melanzana siciliana	€18	Bao con gambero in tempura e salsa piccante	€12
<i>Sicilian Eggplant Caponata</i> (9,12)		<i>Bao with tempura prawn and spicy sauce</i> (1 pz - 1pc) (1,2,3,6*)	
Coppo fritto di pesce*	€18	Bao con carpaccio di Wagyu	€18
<i>Mixed Fried Seafood "Coppo"</i> (1,4,12,14)		<i>Bao with Wagyu carpaccio</i> (1,6*)	
Coppo fritto street food siciliano*	€15	Ostrica Fine de Claire	€7
<i>Sicilian Street Food Fried Coppo*</i> (1,12)		<i>Fine de Claire oyster</i> (14)	
Selezioni di mini arancine*:	€22	Tartare di salmone	€16
<i>Selection of Mini Arancini*:</i> (Al ragù, al burro, al pistacchio, al nero di seppia) (Beef Ragù, Butter & Ham, Pistachio, Squid Ink) (4 pz - 4pcs) (1,4,7,8,12)		<i>Salmon tartare</i> (4,6)	
Acciughe del Cantabrico	€22	Tartare di filetto di manzo	€18
<i>Cantabrian anchovies</i> (1,4,7) Servite con bruschetta di pane e burro. <i>Served with toasted bread and butter.</i>		<i>Beef fillet tartare</i> (10)	
Uovo al tartufo	€6	Caviale 10g	€40
<i>Truffled egg</i> (3,7*) Spuma d'uovo con lamelle di tartufo. <i>Egg espuma with truffle shavings.</i>		<i>Caviar 10g</i> (1,3,4,7) Servito con blinis e burro. <i>Served with blinis and butter.</i>	
		Pata Negra con crostino	€24
		<i>Pata Negra with toasted bread</i> (1)	
		Edamame spicy al sale	€8
		<i>Spicy salted edamame</i> (6)	

*In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto.
 *If fresh products are unavailable, it may be frozen at source or blast-chilled in accordance with food safety regulations.
 Servizio 10% - Service charge: 10%

INSALATONE

SALADS

Caesar salad con pollo €28

Chicken Caesar salad

(1,3,4,7)

Pollo grigliato, insalata riccia, scaglie di Grana Padano, salsa Caesar e crostini di pane al forno.
Grilled chicken, curly endive, Grana Padano shavings, Caesar dressing and oven-baked croutons.

Caesar salad con salmone €28

Smoked salmon Caesar salad

(1,3,4,7)

Salmone affumicato, insalata riccia, salsa Caesar e crostini di pane al forno.
Smoked salmon, curly endive, Caesar dressing and oven-baked croutons.

Insalatona €20

Mixed salad

(3 e/o 4 - solo con aggiunte - *only with additions*)

Misticanza, carote, cetrioli, mais, pomodoro datterino e finocchi. Possibile aggiunta di tonno e uova sode.

Mixed leaves, carrots, cucumbers, sweetcorn, cherry tomatoes and fennel. Tuna and hard-boiled eggs may be added.

Caprese / Caprese salad €20

(7)

Pomodori datterini gialli e rossi, crema di basilico e mozzarella di bufala.

Yellow and red cherry tomatoes, basil dressing and buffalo mozzarella.

DAL NOSTRO FORNO

FROM OUR OVEN

Gourmet cheeseburger* €32

(1,3,7)

Burger di manzo da 220 g, bacon, Cheddar, pomodoro, maionese e insalata con contorno di patatine fritte.

220 g beef burger, bacon, Cheddar, tomato, mayonnaise and lettuce served with a side of French fries.

Club sandwich €30

(1,3,7)

Pane, insalata, pomodoro, uovo sodo, petto di pollo cotto a bassa temperatura, bacon e maionese con contorno di patatine fritte.

Bread, lettuce, tomato, hard-boiled egg, slow-cooked chicken breast, bacon and mayonnaise served with a side of French fries.

Pizza Margherita* €18

*Margherita Pizza**

(1,7)

Salsa di pomodoro, mozzarella e basilico.

Tomato sauce, mozzarella and basil.

Toast al prosciutto €15

Ham toastie

(1,7)

Prosciutto cotto ed Edamer con contorno di patatine fritte.

Cooked ham and Edam cheese served with a side of French fries.

*In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto.
*If fresh products are unavailable, it may be frozen at source or blast-chilled in accordance with food safety regulations.
Servizio 10% - Service charge: 10%

Toast al tacchino <i>Turkey toastie</i> (1,7) Tacchino ed Edamer con contorno di patatine fritte. <i>Turkey and Edam cheese served with a side of French fries.</i>	€15	Schiacciata integrale <i>Wholemeal schiacciata</i> (1,7) Focaccia integrale con Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi, mozzarella di bufala e misticanza. <i>Wholemeal focaccia with 24-month-aged Parma ham, buffalo mozzarella and mixed leaves.</i>	€20
Toast vegetariano <i>Vegetarian toastie</i> (1,7) Verdure grigliate ed Edamer con contorno di patatine fritte. <i>Grilled vegetables and Edam cheese served with a side of French fries.</i>	€15		

I NOSTRI PIATTI

OUR DISHES

Spaghetti Pomodoro/ <i>Tomato</i> : (1) Bolognese: (1, 7, 9*) Carbonara: (1, 3, 7) Con condimento a scelta: pomodoro e basilico; ragù alla bolognese; carbonara. <i>With a choice of sauce: tomato and basil; Bolognese ragù; carbonara.</i>	€27	Salmone <i>Grilled salmon</i> (4) Filetto di salmone alla griglia con contorni di stagione. <i>Grilled salmon fillet with seasonal side dishes.</i>	€28
Parmigiana di melanzane* <i>Aubergine parmigiana*</i> (7) Melanzane, mozzarella di bufala, parmigiano e basilico. <i>Aubergines, buffalo mozzarella, Parmesan and basil.</i>	€26	Hamburger al piatto* <i>Bunless beef burger*</i> (3,7) Burger di manzo grigliato con bacon, Cheddar, pomodoro, uovo fritto e cipolle caramellate con contorno di patatine fritte. <i>Grilled beef burger with bacon, Cheddar, tomato, fried egg and caramelised onions served with a side of French fries.</i>	€30

*In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto.
**If fresh products are unavailable, it may be frozen at source or blast-chilled in accordance with food safety regulations.*
Servizio 10% - Service charge: 10%

DESSERT

DESSERT

Cannolo

(1,7,8*)

€14

Tiramisù

(1,3,7)

€14

Gelato/Ice cream

€14

Per nocciola e pistacchio* - *For hazelnut and pistachio flavours** (7,8)

Gusti: cioccolato, nocciola, pistacchio, vaniglia e limone.

Flavours: chocolate, hazelnut, pistachio, vanilla and lemon.

BIRRE

BEERS

Spina / Draft (25cl)

€7

Spina / Draft (50cl)

€12

Peroni

€8

Moretti

€8

Corona

€8

Beck's

€8

Baladin Nazionale Gluten Free

€8

Corona Zero

€8

PROSECCO

& CHAMPAGNE

Vino al calice

€15

Wine by the glass

Calice di Prosecco

€15

Prosecco flute

Calice di Franciacorta

€18

Franciacorta flute

Calice di Champagne

€23

Champagne flute

Bellenda Prosecco

€45

Superiore

Monogram

€65

Grand Cuvée

Champagne

€95

Gérin et Fils Brut Réserve

*In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto.

**If fresh products are unavailable, it may be frozen at source or blast-chilled in accordance with food safety regulations.*

Servizio 10% - Service charge: 10%

COCKTAIL ANALCOLICI

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

€13

Limoncello Spritz Zero

Prosecco analcolico, limoncello analcolico, acqua frizzante.

Non-alcoholic Prosecco, non-alcoholic Limoncello, soda water.

Gin Tonic Zero

Gin Tanqueray 0.0, acqua tonica Fever-Tree Indian.

Tanqueray 0.0 Gin, Fever-Tree Indian Tonic Water.

President

Gin Tanqueray 0.0, sciroppo di zucchero, succo di limone, acqua tonica Fever-Tree, basilico. *Tanqueray 0.0 Gin, simple syrup, fresh lemon juice, Fever-Tree Tonic Water, basil.*

Sunflower

Succo d'arancia fresco, sciroppo di granatina, succo di limone, Schweppes Lemon.

Fresh orange juice, grenadine syrup, fresh lemon juice, Schweppes Lemon.

ElderBreeze

Infuso al bergamotto, menta fresca, acqua tonica Fever-Tree Elderflower.

Bergamot infusion, fresh mint, Fever-Tree Elderflower Tonic Water.

Bellini

Prosecco rosé analcolico, succo di pesca, lime.

Non-alcoholic rosé Prosecco, peach juice, lime.

I CLASSICI

CLASSIC COCKTAILS

€18

Spritz

Aperol o Campari, Prosecco, acqua frizzante.

Aperol or Campari, Prosecco, soda water.

Hugo Spritz

St-Germain, Prosecco, menta, acqua frizzante.

St-Germain, Prosecco, mint, soda water.

Americano

Campari, Vermouth rosso, acqua frizzante.

Campari, red Vermouth, soda water.

Negroni

Campari, Vermouth rosso, Gin.

Campari, red Vermouth, Gin.

Cocktail Martini

Gin, Vermouth dry.

Gin, dry Vermouth.

French 75

Gin, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, Champagne.

Gin, fresh lemon juice, simple syrup, Champagne.

Gin Fizz

Gin, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, acqua frizzante.

Gin, fresh lemon juice, simple syrup, soda water.

Margarita

Tequila, Cointreau, succo di lime fresco.

Tequila, Cointreau, fresh lime juice.

*In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto.
*If fresh products are unavailable, it may be frozen at source or blast-chilled in accordance with food safety regulations.
Servizio 10% - Service charge: 10%

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, succo di lime fresco, succo di mirtillo rosso.

Vodka, Cointreau, fresh lime juice, cranberry juice.

Espresso Martini

Vodka, Kahlúa, sciroppo di zucchero, caffè espresso.

Vodka, Kahlúa, simple syrup, espresso.

Moscow Mule

Vodka, succo di limone fresco, Ginger Beer.

Vodka, fresh lemon juice, ginger beer.

Mojito

Rum, menta, succo di lime fresco, zucchero, acqua frizzante.

Rum, mint, fresh lime juice, sugar, soda water.

Daiquiri

Rum, sciroppo di zucchero, succo di lime fresco.

Rum, simple syrup, fresh lime juice.

Old Fashioned

Whiskey Bourbon, Angostura Bitters, zucchero.

Bourbon whiskey, Angostura Bitters, sugar.

Manhattan

Whiskey Rye, Vermouth rosso, Angostura Bitters.

Rye whiskey, red Vermouth, Angostura Bitters.

Whiskey Sour

Whiskey Bourbon, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, foamer.

Bourbon whiskey, fresh lemon juice, simple syrup, foamer.

Gin Basil Smash

Gin, succo di limone fresco, basilico, sciroppo di zucchero, foamer.

Gin, fresh lemon juice, basil, simple syrup, foamer.

Boulevardier

Whiskey Bourbon, Campari, Vermouth rosso.

Bourbon whiskey, Campari, red vermouth.

Tommy's Margarita

Tequila, sciroppo d'agave, succo di lime fresco.

Tequila, agave syrup, fresh lime juice.

Caipirinha

Cachaça, lime, zucchero, acqua fredda.

Cachaça, lime, sugar, chilled water.

Pisco Sour

Pisco, succo di lime fresco, sciroppo di zucchero, Angostura Bitters, foamer.

Pisco, fresh lime juice, simple syrup, Angostura Bitters, foamer.

GIN

Beefeater, Tanqueray, Bombay €13

Sapphire, G'Vine, Malfy.

Bulldog, Citadelle, Cubical €15

Original, Hendrick's, Mare,

Tanqueray No. TEN, Bobby's.

Verzee, Roku, Poli Marconi, €17

Martin Miller, Jinzu, London No.3

Monkey 47, Portofino, Cubical €20

Ultra Premium, Mare Capri.

*In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto.
*If fresh products are unavailable, it may be frozen at source or blast-chilled in accordance with food safety regulations.
Servizio 10% - Service charge: 10%

WHISKEY & WHISKY

Jack Daniel's, J&B Rare €15
Johnnie Walker Red Label,
Bulleit Bourbon, Jameson.

Buffalo Trace, Maker's Mark, €18
Johnnie Walker Black Label,
Bushmills, Knob Creek Rye,
The Glenlivet 12, Suntory,
Glenfiddich 12, Ballantine's 12.

Woodford Reserve, €20
Talisker Skye, Talisker 10Y,
The Glenlivet 15, Laphroaig 10Y,
Johnnie Walker Gold Label,
Bulleit Bourbon 10.

Lagavulin 16, Oban 14Y €22
The Macallan 12, Glenfiddich 18,
Chivas Regal 18Y, Nikka from
the Barrel, Caol Ila 12Y.

Royal Salute 21Y €45
Johnnie Walker Blue Label.

The Glenrothes 25Y. €120

TEQUILA & MEZCAL

Espolòn Blanco €15

Patrón Silver, €18
Patrón Reposado,
Montelobos Mezcal.

Don Julio Blanco, €22
Don Julio Reposado,
Patrón Añejo.

Don Julio 1942 €45

Clase Azul Reposado €60

VODKA

Moskovskaya Silver, €15
Absolut.

Ketel One, Belvedere, €18
Grey Goose.

Kauffman €20

Beluga, Crystal Head, €20
Ciroc.

BRANDY / COGNAC ARMAGNAC

Cardenal Mendoza, €18
Carlos I, Gran Duque D'Alba.

Armagnac Janneau €22

Rémy Martin VSOP, €18
Courvoisier VSOP,
Hennessy VSOP.

Martell XO, €30
Rémy Martin XO.

Rémy Martin €400
Cognac Louis XIII.

**In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto.
*If fresh products are unavailable, it may be frozen at source or blast-chilled in accordance with food safety regulations.
Servizio 10% - Service charge: 10%*

RUM

Captain Morgan, €15
Havana 7Y, Kraken Black
Spiced, Matusalem Gran
Reserva 15Y, Pampero Aniversario.

Santa Teresa Claro, €22
Barceló Imperial, Appleton
Estate 12Y, Diplomático
Reserva Exclusiva, Zacapa
Centenario 23Y, Pyrat XO.

Don Papa, J. Bally 7Y, €25
Zacapa Centenario XO.

AMARI & GRAPPE LIQUORS & GRAPPAS

Jefferson Amaro Importante, €10
Vecchio Amaro del Capo,
Fernet-Branca, Branca Menta,
Unicum, Ramazzotti, Aversa,
Amaro Amara, Braulio,
Montenegro, Jägermeister, Cynar,
Sambuca, Limoncello, Mirto.

Grappa Poli Oro, €12
Grappa Nonino Bianca,
Prime Uve.

Nonino Merlot, €14
Nonino Sauvignon Blanc.

Grappa di Sassicaia €18

Grappa Nonino €30
The Legendary

Ci trovate anche a

ROMA

PALERMO



*In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto.
*If fresh products are unavailable, it may be frozen at source or blast-chilled in accordance with food safety regulations.
Servizio 10% - Service charge: 10%

ELENCO ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

(REG.1169/2011)

1 

CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. **CEREALS CONTAINING GLUTEN** (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derived products.

2 

CROSTACEI e prodotti derivati. **CRUSTACEANS** and derived products.

3 

UOVA e prodotti derivati. **EGGS** and derived products.

7 

LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio. **MILK** and derived products, including lactose.

9 

SEDANO e prodotti derivati. **CELERY** and derived products.

12 

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂. **SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES** in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂.

4 

PESCE e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **FISH** and derived products, **except:** gelatin or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine.

8 

FRUTTA A GUSCIO, cioè **mandorle** (*Amygdalus communis* L.), **nocciole** (*Corylus avellana*), **noci comuni** (*Juglans regia*), **noci di anacardi** (*Anacardium occidentale*), **noci di pecan** (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), **noci del Brasile** (*Bertholletia excelsa*), **pistacchi** (*Pistacia vera*), **noci del Queensland** (*Macadamia ternifolia*) e **prodotti derivati**. **NUTS, Namely: almonds** (*Amygdalus communis* L.), **hazelnuts** (*Corylus avellana*), **walnuts** (*Juglans regia*), **cashews** (*Anacardium occidentale*), **pecan nuts** (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), **Brazil nuts** (*Bertholletia excelsa*), **pistachios** (*Pistacia vera*), **macadamia nuts** or **Queensland nuts** (*Macadamia ternifolia*), and **products thereof**.

10 

SENAPE e prodotti derivati. **MUSTARD** and derived products.

13 

LUPINI e prodotti derivati. **LUPINS** and derived products.

5 

ARACHIDI e prodotti derivati. **PEANUTS** and derived products.

6 

SOIA e prodotti derivati. **SOYA** and derived products.

11 

Semi di **SESAMO** e prodotti derivati. **SESAME** seeds and derived products.

14 

MOLLUSCHI e prodotti derivati. **MOLLUSCS** and derived products.

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI.

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni. **ALLERGENS ARE INDICATED ON THE MENU WITH THE REFERENCE NUMBER OR ON THE ALLERGEN REGISTER.** Our dishes are prepared using artisanal methods; therefore, we cannot guarantee the complete absence of allergen traces in the finished products, even when those allergens are not included in the recipe. Our staff is available to provide further information.

CITY
MILANO
Chef Natalie Giunta