

L U N C H
F O O D

COMBO

MAINS

Crema di zucca e curry con semi tostati <i>Pumpkin and curry soup with toasted seeds</i>	9
Vellutata di topinambur con nocciole tostate e funghi champignon <i>Jerusalem artichoke soup with toasted hazelnuts and mushrooms</i>	10
Lasagna con pasta* fresca gratinata al ragù di manzo e vitello al coltello <i>with fresh pasta*, beef and veal ragù</i>	10
Cavatelli con crema di patate e porri, cozze e olio al prezzemolo <i>Pasta with leak and potato sauce, mussels and parsley oil</i>	11
Filetto di orata* al vapore con verdure croccanti di stagione e salsa al cocco e curry <i>Steamed sea bream* fillet with seasonal vegetables and coconut curry sauce</i>	16
Petto di pollo cotto a bassa temperatura con crema di topinambur e cavolo bianco stufato alla cannella <i>Slow cooked Chicken breast with Jerusalem artichoke cream and white cabbage stewed with cinnamon</i>	15
Tagliolini al burro alle erbe con parmigiano e limone candito <i>Herb butter pasta with cheese and candied lemon</i>	14
Meat Bowl con riso rosso, pollo cotto a bassa temperatura, feta, cavolo rosso e salsa ponzu <i>with red rice, low temperature cooked chicken, feta, red cabbage and ponzu sauce</i>	15
Fish Bowl con riso venere, salmone*, edamame, daicon, avocado arrosto e salsa teriyaki <i>with black rice, salmon*, edamame, daicon, roasted avocado and teriyaki sauce</i>	15
Vegan Bowl con farro monocolco, cipolla in agrodolce, arancia, coriandolo, melograno, avocado arrosto, fagioli neri e salsa speciale <i>with emmer, sweet and sour onion, orange, coriander, pomegranate, roasted avocado, black beans and special sauce</i>	14

Veggie Bowl

14

con quinoa, zucchine, carote viola, sedano rapa, avocado, feta e salsa agrodolce
with quinoa, zucchini, purple carrots, celeriac, avocado, feta and sweet and sour sauce

SWEETS

Tiramisù

6

Ganache fondente

7

con frutti rossi

Dark chocolate ganache with red berries

Ananas al rosmarino con gelato

6

Rosemary pineapple with ice crea

Cheesecake alla zucca

6

Pumpkin cheesecake

Coperto e pane / Cover and bread

2

D I N N E R
F O O D

COMBO

TAPAS

Arrosticini di agnello* <i>Lamb* skewers</i>	6
Polpette di Angus* con mayo all'aglio nero <i>Angus* meatballs with black garlic mayo</i>	6
Chevice di pesce[~] con passata piccante di pomodori datterini <i>Fish[~] chevice with spicy tomatoes sauce</i>	6
Gamberi* al vapore in salsa agrodolce <i>Steamed shrimp* with sweet and sour sauce</i>	6
Uovo alla milanese <i>Milanese egg</i>	6
Calamari* fritti con salsa tartara <i>Fried calamari* with tartar sauce</i>	6
Broccoli al vapore al peperoncino <i>Chili pepper steamed broccoli</i>	4
Zuppa di lenticchie rosse con cannella e melanzane cotte alla brace <i>Red lentils soup with cinnamon and grilled eggplant</i>	4
Crema di zucca, curry e capperi <i>Pumpkin, curry and capers cream</i>	4
Champignon trifolati <i>White buttons cooked in olive oil, parsley and garlic</i>	4

MAINS

Risotto alla rapa rosse e gorgonzola piccante <i>Risotto with red turnip and spicy gorgonzola</i>	16
Riso al salto con burrata e gambero* rosso <i>Cruncy risotto with burrata and red shrimp*</i>	17

Tagliolini al burro alle erbe con parmigiano e limone candito <i>Herb butter pasta with cheese and candied lemon</i>	14
---	----

JOSPER

CARNI CON CONTORNO DI VERDURE E PATATE *MEAT CUTS WITH VEGETABLES AND POTATOES*

Fiorentina di Scottona - 1200 gr	52
Picanha Irlanda - 600 gr	49
Tomahawk - 1200 gr	54

PESCE CON CONTORNO DI VERDURE E PATATE *FISH WITH WITH VEGETABLES AND POTATOES*

Polpo* - 1000 gr <i>Octopus*</i>	49
Gamberoni* argentini - 1000 gr <i>Argentinians shrimps*</i>	52

SWEETS

Tiramisù	6
Ganache fondente con frutti rossi <i>Dark chocolate ganache with red berries</i>	7
Ananas al rosmarino con gelato <i>Rosemary pineapple with ice cream</i>	6
Cheesecake alla zucca <i>Pumpkin cheesecake</i>	6
Coperto e pane / Cover and bread	2

W E E K E N D
F O O D

COMBO

WEEKEND MENUS

BRUNCH MENU

25

Macedonia / *Fruit bowl*

+ **Pane tostato** / *Toasted bread*

+ **Spremuta d'arancia** / *Orange juice*

+ **Bevanda calda a scelta** / *Hot drink of your choice*

+ **Acqua filtrata** / *Filtered water*

+ **Pancakes* allo sciroppo d'acero** / *Pancakes* and maple syrup*

+ **Yogurt bianco con semi misti** / *Yogurt with mixed seeds*

+ **Un piatto a scelta** / *One dish of your choice*

LUNCH MENU

19

Un piatto a scelta / *One dish of your choice*

+ **All Dayer Drink a scelta** / *All Dayer Drink of your choice*

+ **Acqua filtrata** / *Filtered water*

+ **Caffè** / *Coffee*

UN PIATTO A SCELTA TRA:

Choose one dish from the following:

Bagel* al salmone affumicato

con robiola e cavolo rosso

Smoked salmon bagel with robiola cheese and purple cabbage*

Avocado* Toast

con feta, uovo in camicia e ravanelli

with feta cheese, poached egg and radishes

Polpo* arrosto

*Roasted octopus**

Bacon cheeseburger

200 g di Angus* con cipolla caramellata, cheddar e bacon - servito con

patatine* / *Bacon cheeseburger 200 g of Angus beef* with caramelized onions, cheddar and bacon - served with fries**

Galletto* alla brace

con patate

Grilled cockerel with potatoes*

Tagliolini al burro

con parmigiano e limone candito

Butter pasta with cheese and candied lemon

Meat Bowl

con riso rosso, pollo cotto a bassa temperatura, feta, cavolo rosso e salsa ponzu

with red rice, low temperature cooked chicken, feta, red cabbage and ponzu sauce

Fish Bowl

con riso venere, salmone*, edamame, daicon, avocado arrosto e salsa teriyaki

with black rice, salmon, edamame, daicon, roasted avocado and teriyaki sauce*

Veggie Bowl

con quinoa, zucchine, carote viola, sedano rapa, avocado, feta e salsa agrodolce

with quinoa, zucchini, purple carrots, celeriac, avocado, feta and sweet and sour sauce

Vegan Bowl

con farro monococco, cipolla in agrodolce, arancia, coriandolo, melograno, avocado arrosto, fagioli neri e salsa speciale

with emmer, sweet and sour onion, orange, coriander, pomegranate, roasted avocado, black beans and special sauce

UN ALL DAYER DRINK A SCELTA TRA:

Choose one drink from the following:

Bitter Spritz

con Aperitivo Casoni, pompelmo rosa, Falernum, Angostura e prosecco

with Aperitivo Casoni, pink grapefruit, Falernum, Angostura and prosecco

Spicy Mary

con vodka, Seedlip Garden, Ancho Reyes, limone e tabasco

with vodka, Seedlip Garden, Ancho Reyes, lemon juice and tabasco

MI-TO [♠]

con Vermouth Rosso e Campari

China Americana [♠]

con Gin Tanqueray, Atopia e liquore al sambuco

with Gin Tanqueray, Atopia and elderflowers liqueur

Club Combo [♠]

con Aperol, Vermouth Rosso e Lurisia Chinotto

SWEETS

Tiramisù	6
Ganache fondente con frutti rossi <i>Dark chocolate ganache with red berries</i>	7
Ananas al rosmarino con gelato <i>Rosemary pineapple with ice crea</i>	6
Cheesecake alla zucca <i>Pumpkin cheesecake</i>	6
Coperto / Cover	2

* Prodotto surgelato all'origine o congelato in loco
Frozen product

≈ *Pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo, sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004*
Fish destined to be consumed raw or practically raw, undergone a preventive remediation treatment (-20°C for 24 hours) in compliance with the provisions of Reg. CE 853/2004

COMBO

D R I N K S

WINES & BEERS

BIRRE

alla spina / draft

Heineken Lager	25 cl 3.5	40 cl 5
Affligem Rouge	25 cl 3.5	40 cl 6
Moretti La Bianca	25 cl 3.5	40 cl 6
Moretti IPA	25 cl 3.5	40 cl 6

in bottiglia / bottle

Gjulia (gluten free)		6
Affligem (double)		6
Hibu Vaitra (APA)		6
Hibu Dama Bianca (white IPA)		6

BOLLICINE / SPARKLING

Prosecco di Valdobbiadene	♀ 5	♂ 22
Az. Agr. Lorenzon, Veneto		
Franciacorta Brut		♂ 30
Riccafana, Chardonnay, Pinot noir		

BIANCHI / WHITES

Malvasia Puntinata	♀ 6	♂ 26
Palazzo Tronconi, Lazio, Fatia		
Trebbiano Toscano, Grechetto, Malvasia		♂ 22
Annesanti, Umbria, Ninfa del nera		
Catarratto		♂ 27
Longarico, Sicilia, Nostrale		
Traminer	♀ 6	♂ 24
Castello di Stefanago, Lombardia, Arò		
Arneis		♂ 30
Alberto Oggero, Piemonte, Roero Arneis		

Moscato Cantina Marilina, Sicilia, Cuè	🍷 26
Ribolla Gialla Feudi di romans, Friuli	🍷 22
Chardonnay Livio Soria, Piemonte	🍷 6 🍷 22

ROSSI / REDS

Uva rara, Croatina, Merlot Castello di Stefanago, Lombardia, Mischiabaccherosso	🍷 22
Merlot Tenuta Lenzini, Toscana, Casa e Chiesa	🍷 25
Nero D'avola Feudi di Romans, Friuli	🍷 6 🍷 26
Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella Il Sasso, Veneto, Il Valpolicella	🍷 30
Pinot Nero Feudi di Romans, Friuli	🍷 6 🍷 22
Sangiovese Cosimo Maria Masini, Toscana, Nicole	🍷 7 🍷 28
Nero di Troia, Montepulciano, Bombino bianco Paglione, Puglia, Caporale	🍷 26
Barbera, Merlot Annesanti, Umbria, Il salto del cieco	🍷 6 🍷 23

VINI DOLCI / DESSERT WINES

Moscato d'Asti (0,375 lt.) 2019, Prunotto, Piemonte	🍷 20
---	------

SPIRITS

Amari a partire da	5
Distillati a partire da	6

COCKTAILS

- Bitter Spritz** 10
con Aperitivo Casoni, pompelmo rosa, Falernum, Angostura e prosecco
with Aperitivo Casoni, pink grapefruit, Falernum, Angostura and prosecco
- 1952** 10
con Biancosarti, Cynar, Pimento Dram, Bitter cardamomo, lime e Crodino
with Biancosarti, Cynar, Pimento Dram, Bitter cardamomo, lime juice e Crodino
- Floup** 12
con Rhum Myers's, Rhum Veritas, Falernum, Moka Varnelli, pompelmo rosa, sciroppo di pimento e frutto della passione e birra allo zenzero ORGANICS
with Rhum Myers's, Rhum Veritas, Falernum, Moka Varnelli, pink grapefruit, pimento and passion fruit syrup and ORGANICS ginger beer
- Giappo Punch** 12
con Rhum Myers's, Sakè, Succo di yuzu, Camomilla Quaglia, Suze, Falernum, Acqua, sciroppo d'acero, limone e scorza d'agrumi
with Rhum Myers's, Sakè, yuzu juice, camomille Quaglia, Suze, Falernum, water, Maple syrup, lemon juice and rind
- Birra e whisky** 12
con Monkey Shoulder, Bullet Rye, Angostura, Psychoud's, emulsione di salvia e birra
with Monkey Shoulder, Bullet Rye, Angostura, Psychoud's, sage syrup and beer emulsion
- Siesta Negroni** 10
con Mezcal, Punt e Mes, Ancho Reyes e Nettare d'agave
with Mezcal, Punt e Mes, Ancho Reyes e Nettare d'agave
- Digestive Fizz** 10
con Gin infuso al cardamomo verde, amaro del capo, limone, sciroppo di zucchero, aquafaba e birra allo zenzero organica
with green cardamom gin, amaro del capo, lemon juice, sugar syrup, aquafaba and organic ginger beer
- Winter Fruit** 12
con Calvados Drouin, Chartreuse verde, limone, sciroppo di zucchero, confettura di fichi e zenzero fresco
with Calvados Drouin, green Chartreuse, lemon juice, sugar syrup, fig marmalade and fresh ginger