

LUNCH

**COMBO**

# MAINS

---

I nostri piatti con prodotti di stagione / *Our dishes are prepared with seasonal products*

<b>Primo piatto del giorno</b> <i>First dish of the day</i>	13
<b>Lasagna del giorno</b> <i>Italian lasagna of the day</i>	12
<b>Polpo brasato*</b> con crema di broccolo e menta, taccole e asparagi croccanti <i>Braised octopus with broccoli and mint cream, snow peas and crunchy asparagus</i>	16
<b>Secondo del giorno di carne con contorno</b> <i>Meat of the day with side dish</i>	15
<b>Secondo del giorno di pesce con contorno</b> <i>Fish of the day with side dish</i>	16
<b>Meat Bowl</b> con riso rosso, pollo cotto a bassa temperatura, feta, cetrioli e salsa ponzu <i>with red rice, low temperature cooked chicken, feta, cucumber and pozu sauce</i>	15
<b>Fish Bowl</b> con riso venere, tonno*, edamame, daicon, avocado e salsa teriyaki <i>with black rice, tuna, edamame, daicon, roasted avocado* and teriyaki sauce</i>	15
<b>Veggy Bowl</b> con farro, cipolla in agrodolce, arancia, coriandolo, melograno, avocado arrosto, fagioli neri e salsa dello chef <i>with emmer, sweet and sour onion, orange, coriander, pomegranate, roasted avocado, black beans and special sauce</i>	14

# SWEETS

---

<b>Focaccia mele golden</b> su crema alla vaniglia e gelato <i>Golden apple flatbread on cinnamon vanilla cream</i>	6
<b>Tiramisù</b>	6
<b>Cheesecake</b>	6
<b>Macedonia</b> <i>Fruit salad</i>	6
<b>Acqua / Water</b>	2
<b>Coperto e pane / Cover and bread</b>	2

**COMBO**

**DINNER**

# MAINS

---

I nostri piatti sono cotti al Josper, una griglia alla brace che coniuga le qualità di un forno e quelle di un barbecue, dando un sapore unico ai cibi. / *Our dishes are cooked at Josper, a charcoal grill that is both an oven and a barbecue, giving a special flavor to food.*

<b>Risotto di stagione*</b> <i>Seasonal risotto</i>	14
<b>Ravioli di cernia*</b> con crema di piselli e olive taggiasche <i>Grouper dumplings with peas cream and taggiasca olives</i>	15
<b>Pappardella al ragù di cinghiale*</b> con fonduta di pecorino <i>Egg pasta with boar ragout and pecorino</i>	16
<b>Tomahawk di suino</b> <i>Pork tomahawk</i>	22
<b>Polpo* burger</b> <i>Octopus burger</i>	20
<b>Verdure miste di stagione al Josper</b> con hummus <i>Mixed seasonal vegetables cooked at Josper with hummus</i>	18
<b>Bacon cheeseburger* di Angus</b> con patatine fritte <i>Angus bacon cheeseburger with fries</i>	18

# TO SHARE

---

Consigliato per 4 persone / *Recommended for 4 people*

<b>Tagliere del salumaio (mix di affettati locali Lombardia e Emilia Romagna)</b> <i>Mixed cold cuts platter (from Lombardia and Emilia-Romagna local producers)</i>	40
<b>Tagliere del casaro (mix di formaggi da produttori locali)</b> <i>Mixed cheeses platter (from local producers)</i>	40
<b>Grigliata mista di carne</b> <i>Mixed grilled meat</i>	60
<b>Grigliata vegetariana</b> <i>Vegetarian grill</i>	50

# SWEETS

---

<b>Focaccia mele golden</b> su crema alla vaniglia e gelato <i>Golden apple flatbread on cinnamon vanilla cream</i>	6
<b>Tiramisù</b>	6
<b>Cheesecake</b>	6
<b>Macedonia</b> <i>Fruit salad</i>	6
<b>Acqua / Water</b>	2
<b>Coperto e pane / Cover and bread</b>	2

COMBO

# WEEKEND FOOD

---

## BRUNCH MENU

28

Macedonia / *Fruit bowl*

+ **Baguette croccante con marmellate** / *Cruncy baguette with jams*  
e crema di nocciola *and hazelnut cream*

+ **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 magro** / *Light-yogurt*

+ **Mix di semi** / *Mixed seeds*

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

---

## À LA CARTE MENU

22

**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 from the following:*

#### **Bagel\* al salmone**

con robiola, insalata e cavolo rosso\*

*Salmon bagel\* with robiola cheese and red cabbage*

#### **Avocado Toast**

con feta, uovo in camicia e ravanelli

*with feta cheese, poached egg and radishes*

#### **Polpo\* arrosto**

con crema di broccolo e menta, taccole e asparagi croccanti

*Braised octopus with broccoli and mint cream, snow peas and crunchy asparagus*

#### **Bacon cheeseburger\***

200 g di Angus con patatine fritte\*

*Bacon cheeseburger 200 g of Angus beef served with fries*

#### **Paccheri mantecati al pomodoro**

con burrata e basilico

*Pasta with tomato, burrata and basil*

#### **Costine di maiale al bbq**

con patate\*

*Bbq pork ribs with potatoes*

#### **Lasagna del giorno**

*Italian lasagna of the day*

#### **Meat Bowl**

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

*with red rice, low temperature cooked chicken, feta, cucumber and pozu 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*

#### **Veggy Bowl**

con farro, 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*

# ALL DAY DRINKS

---

## UN DRINK A SCELTA TRA:

*Choose one from the following:*

### **La Serra**

con Cynar, Falernum, lime, soda e prosecco  
*with Cynar, Falernum, lime, soda and prosecco*

### **La Corte**

con Campari, Black Orange Organics by Red Bull, tabasco  
*with Campari, Black Orange Organics by Red Bull, tabasco*

### **La Limonaia**

con Montenegro, Cachaca, menta, succo di lime, zucchero  
*with Montenegro, Cachaca, mint, lime juice, sugar*

### **La Panca**

con salsa ponzu, Ketel one, soia, aceto di riso, succo di pomodoro, pepe, sale alle alghe  
*with ponzu sauce, Ketel one, soy, rice vinegar, tomato juice, pepper, salt with algae*

**Acqua / Water**

2

**Coperto e pane / Cover and bread**

2

**COMBO**



# COFFEE & DRINKS

---

Caffè	1.5
Caffè macchiato	1.5
Caffè decaffeinato	1.5
Caffè d'orzo	1.8
Caffè ginseng	2
Caffè americano	1.8
Caffè shakerato	3.5
Caffè corretto	2.5
Marocchino	1.8
Cappuccino	1.8
The/ Infusi	4
Spremuta d'arancia	4
Succhi di frutta	3
Bibite	3
ORGANICS Viva Mate	4
ORGANICS Tonic Water	4
ORGANICS Black Orange	4
ORGANICS Ginger Beer	4
Red Bull Energy Drink	4
Red Bull Sugarfree	4
Red Bull Editions	4
Acqua filtrata	ù 0.5 lt 0.8 ù 1 lt 1.5

# WINES & BEERS

---

## BOLLICINE / SPARKLING

<b>Prosecco</b>	♀ 5
Sutto "dry", Veneto	♂ 19
<b>Trento DOC</b>	♂ 35
Dorigati, Trentino	
<b>Franciacorta BRUT</b>	♂ 35
Le Marchesine Ferghettina, Lombardia	

---

## BIANCHI / WHITES

<b>Vermentino</b>	♀ 6
Audarya, Sardegna	♂ 18
<b>Gewurztraminer</b>	♀ 7
Kossler, Trentino	♂ 25
<b>Sauvignon</b>	♀ 7
Kossler, Trentino	♂ 25
<b>Falanghina</b>	♀ 7
San Salvatore, Campania	♂ 25
<b>Ribolla Gialla</b>	♀ 7
Vigna del Lauro, Friuli	♂ 25

---

## ROSSI / REDS

<b>Chianti</b>	♀ 6
Sasso Cupo, Toscana	♂ 20
<b>Barbaresco</b>	♀ 7
Tintero, Piemonte	♂ 28
<b>Ripasso Valpolicella</b>	♀ 7
Ca' Rugate, Veneto	♂ 30
<b>Sagrantino</b>	♀ 7
Farchioni, Umbria	♂ 33

---

## ROSÉ

<b>Primitivo rosato</b>	♀ 6
W' Heart, Puglia	♂ 23

---

## VINI DOLCI / DESSERT WINES

<b>Ben Ryè "Passito di Pantelleria"</b>	♀ 8
Donnafugata, Sicilia	♂ 68
<b>Muffato della Sala</b>	♀ 11
Antinori Tenuta Castello della Sala, Umbria	♂ 100

---

## BIRRE / BEERS

<b>alla spina / draft</b>	
Heineken Lager	25 cl 3.5 40 cl 5
Affligem Rouge	30 cl 6
Ichnusa non filtrata	25 cl 3.5 40 cl 6
Moretti IPA	20 cl 3.5 40 cl 6
Blanche Bruxelles	50 cl 6
Bulldog strong ale	50 cl 6

## in bottiglia e lattina / bottled and canned

Gjulia (gluten free)	33 cl 6
Corona	33 cl 6
Ipa lagunitas	33 cl 6
Slalom	33 cl 6

# SPIRITS & SOFT DRINKS

## GIN & VODKA MISCELATI

### GIN 5cl

Bickens	8
Bombay	9
Tanqueray	9
Bulldog	10
Elephant Dry	10
Orange&cacao	10
Tanqueray Sevilla	10
Tanqueray Rangpur	10
Martin Millers	10
Elephant Navy Strenght	12
O'ndina	12
Tanqueray Ten	12
Villa Ascenti	12
Hendrik's	12
Gin Mare	12
Jinzu	12
Malfy	12
Malfy pompelmo	12
Malfy arancia	12
G-vine	12
Gil	12
Monkey 47	14

### VODKA 5cl

Smirnoff	8
Ketel one	12
Belvedere	12
Grey goose	14
Beluga export	14

### RUM 5cl

Diplomatico mantuano	8
Appleton Estate 8y	10
Baron Samedi	10
Zacapa centenario 23y	12
Appleton Estate 12y	12
Clarín Vaval	12
Hampden estate	12
Zacapa 23 edition negra	16

### TEQUILA 5cl

Espolon blanco	6
Espolon reposado	6
Sagatiba Chacaca	6
Don julio blanco	10
Don julio anejo	10

### WHISKY 5cl

Paddy Irish	8	Buffalo trace	10
Wild Turkey Bourbon	8	Rittenhouse rye	10
Bushmills Irish	10	Talisker skye	12
Jhonnie Walker Black	10	Oban 14y	14
Bulleit bourbon	10	Nikka from the barrel	14
Bulleit rye	10	Nikka single malt yoichi	14
Monkey shoulder	10	Lagavulin 16y	15

### THOMAS HENRY

4

### MENU ORGANICS (BIO)

4

Tonic water  
Ginger Beer  
Ginger Ale  
Soda water  
Pink Grapefruit

Tonic water  
Bitter Lemon  
Black Orange  
Viva Mate  
Ginger Ale  
Ginger Beer  
Purple Berry  
Simply Cola

### RED BULL ENERGY DRINK

Energy drink / Zero / Summer Edition

### VERMOUTH

10

Vermouth Macchia  
Vermouth Cocchi Classic  
Vermouth Cocchi Dopo Teatro

### MEZCAL

Mezcal Alipus	10
Montelobos Mezcal	10
Casamigos reposado	12
Casamigos blanco	12
Casamigos Mezcal	14

# COCKTAILS

## I nostri cocktail

---

**Fuzzbomb** 10  
con Irish Whisky, amaro di Angostura, cocco, lime, succo d'ananas  
*with Irish Whisky, Angostura bitters, coconut, lime, pineapple juice*

**Skye Bloom** 10  
con Bourbon, Talisker, Vermouth rosso, Campari, liquore alla camomilla, liquore allo zenzero, limone  
*with Bourbon, Talisker, Red Vermouth, Campari, chamomile, ginger, lemon*

**Haile Selassie** 10  
con Rum Jamaicano, Zacapa 23, mango, Falernum, shrub di ananas, pompelmo  
*with Jamaican Rum, Zacapa 23, mango, Falernum, pineapple, grapefruit*

**Spicy Orange drop** 10  
con Malfy all'arancia, liquore di bergamotto, succo di lime, Angostura, gassosa Lurisia  
*with Malfy with oranges, Bergamot liqueur, lime juice, Angostura, Lurisia's gazzosa*

**Gloria 3000** 10  
con Select Bitter, Villa Ascenti gin, Bitter al cioccolato, Bitter al pompelmo, Assenzio  
*with Select Bitter, Villa Ascenti gin, chocolate Bitter, grapefruit Bitter, absinthe*

**Rayon Vert** 10  
con Dry Gin infuso al cetriolo, purea di mango, Pimento dram, succo di lime, pepe rosa  
*with Dry Gin infused with cucumber, mango puree, Pimento dram, lime juice, pink pepper*

**CHIDO** 10  
con zucchero, limone, Triple, Mezcal, vodka, Jhonny Walker Black, Organics Simply Cola  
*with sugar, lemon, Triple, Mezcal, vodka, Jhonny Walker Black, Organics Simply Cola*

**Curami** 12  
con tequila bianca, Bitter, lime, sciroppo di Pimento e maracuja, liquore di zenzero, Organics Bitter Lemon  
*with white tequila, Bitter, lime, Pimento, Maracuja, ginger, Organics Bitter Lemon*

## COCKTAIL ANALCOLICI

---

**Purple Marin** 8  
con Seedlip groove, mirtillo, succo di limone, Agave Purple Berry Organics by Red Bull  
*with Seedlip groove, cranberry, lemon juice, Agave Purple Berry Organics by Red Bull*

**Izi Fleur** 8  
con sambuco, ananas, limone, Seedlip Garden, cannella, Organics Viva Mate  
*with elder, pineapple, lemon, Seedlip Garden, cinnamon, Organics Viva Mate*

**BetaMega** 8  
con pompelmo rosa, limone, shrub di carota, Seedlip Spice, Organics Ginger Ale  
*with pink grapefruit, lemon, carrot's shrub, Seedlip Spice, Organics Ginger Ale*

# CLASSICISSIMI

---

<b>Espolon Paloma</b> con Tequila Espolon, soda al pompelmo Thomas Henry	10
<b>Tommy's Margarita</b> con Tequila Espolon reposado, lime, agave	10
<b>Bulldog &amp; Tonic</b> con Bulldog gin, tonica Thomas Henry	10
<b>Americano</b> con Campari, Cinzano Vermouth, soda	10
<b>Negroni</b> con Campari, Cinzano Vermouth, Bickens gin	10
<b>Campari Spritz</b> con Campari, prosecco, soda	8
<b>Cynar Spritz</b> con Cynar, prosecco, soda	8
<b>Old Fashioned</b> con Wild Turkey Bourbon, zucchero, angostura	10
<b>Vodka Red Bull</b> con Vodka Smirnoff, Red Bull Energy Drink	10

# DAY DRINKING

Consigliati per il giorno

---

<b>La Serra</b> con Cynar, Falernum, lime, soda e prosecco <i>with Cynar, Falernum, lime, soda and prosecco</i>	8
<b>La Corte</b> con Campari, Organics Black Orange, tabasco <i>with Campari, Organics Black Orange, tabasco</i>	8
<b>La Limonaia</b> con Montenegro, Cachaca, menta, succo di lime, zucchero <i>with Montenegro, Cachaca, mint, lime juice, sugar</i>	8
<b>La Panca</b> con salsa ponzu, Ketel one, soia, aceto di riso, succo di pomodoro, pepe, sale alle alghe <i>with ponzu sauce, Ketel one, soy, rice vinegar, tomato juice, pepper, salt with algae</i>	8