

L U N C H

F O O D

**COMBO**

# WEEKLY LUNCH

---

## MAINS

<b>Crema di carote e feta</b> <i>Carrots and feta cheese cream</i>	8
<b>Zuppa di ortaggi dal mercato</b> <i>Vegetable soup</i>	10
<b>Paccheri all'amatriciana</b>	10
<b>Merluzzo in Burnia</b> con patate e salsa verde <i>Cod with potatoes and green sauce</i>	14
<b>Filetto di maiale al forno</b> con purè di castagne e cavolini di Bruxelles <i>Roasted pork fillet with chestnut puree and Brussel sprouts</i>	14
<b>Fish Bowl</b> con riso, salmone, avocado, sesamo, cavolo rosso, alghe e salsa alla paprika <i>with rice, salmon, avocado, sesame seeds, red cabbage, seaweeds and paprika sauce</i>	10

---

## MENU SET

<b>BLUE MENU SET</b> <b>Crema di carote e feta</b> / <i>Spinaches cream</i> <b>Riso pilaf al cardamomo</b> / <i>Cardamom pilaf rice</i> <b>Merluzzo in Burnia</b> / <i>Cod fillet</i>	14
<b>RED MENU SET</b> <b>Crema di carote e feta</b> / <i>Spinaches cream</i> <b>Riso pilaf al cardamomo</b> / <i>Cardamom pilaf rice</i> <b>Filetto di maiale al forno</b> / <i>Roasted pork fillet</i>	13
<b>GREEN MENU SET</b> <b>Crema di carote e feta</b> / <i>Spinaches cream</i> <b>Riso pilaf al cardamomo</b> / <i>Cardamom pilaf rice</i> <b>Verdure spadellate</b> / <i>Stir-fried vegetables</i>	11

---

## SWEETS

<b>Torta di nocciole con zabaione al gin</b> <i>Hazelnuts cake with gin flavoured zabaione</i>	6
<b>Crema catalana</b> / <i>Crème brûlée</i>	6
<b>Coperto, focaccia e acqua filtrata</b> / <i>Cover, focaccia and filtered water</i>	2

**D I N N E R**

**F O O D**

**COMBO**

## STARTERS

---

<b>Tempura di gamberi</b> con chutney di ananas <i>Shrimps tempura with pineapple chutney</i>	12
<b>Vitello tonnato</b> con bottarga e liquirizia <i>Shrimps tempura with mango chutney</i>	12
<b>Tarte tatin di cipolle caramellate</b> con crema di parmigiano <i>Caramelized onion tarte tatin with parmesan cream</i>	9
<b>Tartare di tonno<sup>az</sup></b> con carciofi fritti <i>Tuna tartare with fried artichokes</i>	13
<b>Lingua in salsa teriyaki</b> <i>Teriyaki glazed beef tongue</i>	9

## JOSPER

---

**Ogni piatto è servito con cinque mezzè e salse di accompagnamento.** *Every dish is always served with five mezzè and dips*

<b>Bombette Pugliesi</b> <i>Meat and cheese roll</i>	20 / 33 (per due)
<b>Picanha Irlanda</b>	26
<b>Costine di suino iberico / Pork ribs</b>	20
<b>Meat mix</b>	46 (per due)
<b>Polpo / Octopus</b>	22
<b>Pescato del giorno / Fish of the day</b>	20
<b>Fish mix</b>	38 (per due)

## MEZE

---

**SELEZIONE DI TAPAS MISTE PER UNA PERSONA:** 8  
*MIXED TAPAS SELECTION FOR ONE PERSON:*

<b>Giardiniera piemontese con pomodoro</b> <i>Mixed pickled vegetables with tomato</i>	
<b>Fagioli all'ucceletto / Beans with tomato and herbs</b>	
<b>Ceci al verde / Chickpeas with chicory</b>	
<b>Zucca brasata alla menta / Mint braised pumpkin</b>	
<b>Patata dolce / Sweet potato</b>	

## MAINS

---

<b>Crema di spinaci</b> con crème fraîche <i>Spinach soup with crème fraîche</i>	10
<b>Fregola allo scoglio</b> <i>Seafood pasta</i>	15 / 25 (per due)
<b>Tagliatelle alla salsiccia di Bra</b> con nocciole <i>Sausage and hazelnuts pasta</i>	12 / 20 (per due)
<b>Bottoni mantovani</b> con crema di Castelmagno e amaretti <i>Cheese and amaretti cookies pasta</i>	12
<b>Tajine dal mercato</b> con frutta secca <i>Vegetables tajine with nuts</i>	11
<b>Maialino</b> con pak choi e pure di castagne <i>Pork with pak choi and chestnut puree</i>	17
<b>Hamburger* di Chianina</b> con crema di pecorino e guanciale <i>Hamburger* with cheese cream and pork cheek</i>	14
<b>Baccalà con salsa curry</b> con crema allo Yuzu <i>Salted cod with yuzu cream</i>	19
<b>Anatra in crosta di semi</b> con crema di carote e rape rosse <i>Seed crusted duck with carrots cream and red beetroot</i>	18

## SWEETS

---

<b>Dolce del giorno</b> <i>Sweet of the day</i>	6
<b>Torta di nocciole</b> con zabaione al gin <i>Hazelnut cake with gin flavoured zabaione</i>	6
<b>Seada</b>	7
<b>Crema catalana</b> <i>Crème brûlée</i>	6
<b>Coperto, pane e acqua filtrata</b> <i>Cover, bread and filtered water</i>	3

W E E K E N D  
F O O D

COMBO

# BRUNCH MENU

---

## COMPLETE BRUNCH 16

**Selezione di brioches**  
*Fresh pastries selection*

**+ Granola Bowl**

**+ Bowl di frutta fresca**  
*Fresh fruit bowl*

**+ Succo d'arancia**  
*Orange juice*

**+ Caffè americano**  
*American coffee*

**+Un piatto ascelta tra:**  
*Choose one from the following:*

**Pancakes\***

**Uova strapazzate o fritte**  
*Scrambled or fried eggs*

**Avocado Toast**

## A LA CARTE

---

**Uova strapazzate o fritte** 10  
con pane tostato, bacon e verdure di stagione  
*Scrambled or fried eggs with toasted bread, bacon and seasonal vegetables*

**Complete breakfast** 14  
con uova strapazzate, bacon e salsiccia artigianale al forno  
*with scrambled eggs, bacon and artisanal oven baked sausage*

**Bagel\* al salmone** 11  
con robiola e insalata di pomodori  
*Salmon bagel\* with robiola and tomatoes*

**Avocado Toast** 11  
con ravanelli e uovo in camicia  
*with radishes and poached egg*

**Pancakes\*** 8  
con sciroppo d'acero e frutti di bosco  
*with maple syrup and berries*

**Hamburger di Chianina** 14  
con crema di pecorino e guanciale  
*Hamburger with cheese cream and pork cheek*

**Tajine di ratatouille** 11  
con salsa pizzaiola  
*Vegetables tajine with pizzaiola sauce*

**Club sandwich** 12  
con pollo grigliato, bacon, pomodoro, uovo e insalata  
*with grilled chicken, bacon, tomatoes, egg and lettuce*

## SWEETS

---

**Sbrisolona** 6  
con zabaione al gin  
*Almond cake with gin flavoured zabaione*

**Cialda alle noci Pecan** 6  
con mousse al caffè e caramello salato  
*Pecan nuts wafer with coffee mousse and salted caramel*

**Seada** 7

**Crema catalana** 6  
*Crème brûlée*

**Coperto, focaccia e acqua filtrata** 3  
*Cover, focaccia and filtered water*

## DRINKS

---

**Caffè espresso** 1.5

**Caffè americano** 2

**Cappuccino** 2

**Spremuta d'arancia** 4

**Succhi di frutta** 3

**Acqua filtrata** ð 0.5lt  
ð 1 lt 2

# WINES & BEERS

## VINI DELLA CASA / HOUSE WINES

**Bianco** 0.5 lt 6  
Cortese - 2018, Livio Soria, Piemonte 1 lt 10

**Rosso** 0.5 lt 6  
Barbera d'Asti - 2018, Livio Soria, Piemonte 1 lt 10

## BOLLICINE / SPARKLING

**Prosecco di Valdobbiadene** 5  
Az. Agr. Lorenzon, 18  
Veneto M 30

**Marcalberto,** 30  
sansannè, "metodo classico", Piemonte

**"Se"** 6  
"Metodo classico", Poderi Cellario, Extra dry 24  
Chardonnay - Nascetta

**Franciacorta Brut** 30  
"Metodo classico", Ferghettina, Lombardia  
Chardonnay, Pinot Nero

**Franciacorta Satin** 35  
"Metodo classico", Ferghettina, Lombardia  
Chardonnay

**Champagne** 45  
Bauser "Brut Premier", Pinot nero

## BIANCHI / WHITES

**Nascetta** 5  
2019, Poderi Cellario, Piemonte 18

**Chardonnay** 5  
2020, Livio Soria, Piemonte 19

**Roero Arneis "Boneur"** 21  
2019, Cascina Pelerino, Piemonte

**Erbaluce "Particella"** 18  
2019, Valle Roncati, Piemonte

**Malvasia** 20  
2018 Feudi di Romans, Friuli-Venezia Giulia

**Ribolla Gialla** 20  
2018, Feudi di Romans, Friuli-Venezia Giulia

**Gewurztraminer** 6  
2019, Erste + neue, Alto Adige DOC 23

**Verdicchio dei Castelli di Jesi** 25  
2018, Az. Agr. Santa Barbara, Marche

## ROSÉ

**Poderi di Sopra rosato, Nebbiolo Rosè** 18  
2018, Valle Roncati, Piemonte, Nebbiolo

## ROSSI / REDS

**Dolcetto di Dogliani "San Luigi"** 5  
2018, Poderi Cellario, Piemonte 17

**Vespolina** 5  
2018, Valle Roncati, Piemonte 18

**Barbera del Monferrato "Vivace"** 16  
2018, Livio Soria, Piemonte

**Barbera d'Asti "San Giacomo"** 18  
2019, Livio Soria, Piemonte

**Just Black** 22  
2017, Livio Soria, Piemonte M 36  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

**Langhe Nebbiolo** 25  
2017, Pelissero, Piemonte

**Sizzano** 30  
2015, Valle Roncati, Piemonte  
Nebbiolo, Vespolina, Uva rara

**Barbaresco "nubiola"** 42  
2016, Pelissero, Piemonte

**Pinot Nero** 5  
2019, Feudi di Romans, Friuli-Venezia Giulia 21

**Cabernet Sauvignon** 22  
2017, Feudi di Romans, Friuli-Venezia Giulia

**Valpollicella ripasso, superiore "Campo Bastiglia"** 6  
2018, Ca' Rugate, Veneto 24

**Morellino di Scansano** 20  
2017, Fattoria dei Barbi, Toscana

**Rosso di Montalcino "Campo di Marzo"** 24  
2017, Il Valentiano, Toscana, Sangiovese

**Nero d'Avola "Violino"** 23  
2016, Paolo Cali, Sicilia

**Uno Scugnizzo a New York** 28  
2014, Languedoc pic-saint-loup aoc,  
cinsult - carignan - alicante

## VINI DOLCI / DESSERT WINES

**Moscato d'Asti** 5  
2018, Destefanis, Piemonte 20

**Alleatico passito** 1/2 21  
Polvanera, Puglia

## BIRRE / BEERS

**alla spina / draft**  
Heineken 25 cl 3 40 cl 5  
Moretti La rossa 25 cl 3 40 cl 5  
Ichnusa non filtrata 25 cl 3 40 cl 5

**in bottiglia / bottle**  
Lagunitas IPA 5  
Afflingem blonde 5  
Erdinger hefe weisse 5  
Heineken 3.5

# SPIRITS AND TONIC WATER

---

## GIN 5cl

Hendrick's	8
Tanqueray ten	10
Villa ascenti	10
Gin mare	10
Monkey 47	12
Professore monsieur	12
Professore madame	12

## TEQUILA 5cl

Mezcal amores verde momento	8
Patron x.o. caffè	8
Don julio blanco	10
Don julio anejo	10
Casamigos blanco	12
Casamigos reposado	12

## RUM 5cl

Diplomatico mantuano	8
Don papa	10
Clairin vaval	10
Zacapa centenario 23y	14
Hampden estate	14

## VODKA 5 cl

Ketel one	8
Belvedere	10
Grey goose	10
Beluga export	10

## WHISKY 5cl

---

Johnnie walker black label	8
Ardbeg 10y	10
Copper dog	10
Talisker skye	10
Oban 14y	12

Lagavulin 16y	14
Bulleit bourbon	8
Bulleit rye	8
Nikka from the barrel	14

## ACQUA TONICA

---

Fever tree tonic water indian	4
Fever tree mediterranean tonic	4
Fever tree ginger beer	4



# COCKTAILS SIGNATURE

---

## Green

con Gin Tanqueray Ten e Combo Cordial

10

## Spicy Highball

con Johnnie Walker Black Label, Ancho Reyes, Chartreuse gialla e soda

10

## 40 winks

con Tequila Don Julio Blanco, liquore al chinotto, agave e succo di lime  
*with Tequila, bitter orange liquor, agave and lime juice*

10

## Nasomatto

con Seedlip Garden, succo di limone, sciroppo di miele e salvia e Bitter Lemon  
*with Seedlip Garden, lemon juice, honey and sage syrup and Bitter Lemon*

10

## Midori

con Seedlip Citrus, Combo Cordial, soda al pompelmo  
*with Seedlip Citrus, Combo Cordial and grapefruit soda*

10

## Bee Reviver #Timo

con Vodka Ketel One, kefir alle fave di cacao, miele al pane tostato e timo  
*with Vodka Ketel One, cacao nibs kefir, toasted bread honey and thyme*

10

# COMBO HALL OF FAME

---

## Rum Julep

con Rum infuso alla Menta, Cognac Courvoisier e Maraschino  
*with mint infused Rum, Cognac, Cognac Courvoisier and Maraschino*

10

## Le Syndicat

con Bourbon Bulleit, Dom Benedictine e Chartreuse Gialla  
*with Bourbon Bulleit, Dom Benedictine and yellow Chartreuse*

10

## China Americana

con Gin Tanqueray, Atopia e liquore al sambuco  
*with Gin Tanqueray, Atopia and elderflowers liquor*

10

## Club Combo

con Aperol, Vermouth Rosso e Lurisia Chinotto

10

## Venus

con Tequila, miele al peperoncino, soda al pompelmo  
*with Tequila, chili honey and grapefruit soda*

10

## In bloom

con Gin Tanqueray, liquore allo zenzero, liquore al bergamotto, acqua tonica  
Mediterranea  
*with Gin Tanqueray, ginger liquor, bergamot liquor and Mediterranean tonic water*

10

# COCKTAIL CLASSICI

---

## MI-TO

con Vermouth Rosso e Campari

8

## Death in Venice

con Campari, Prosecco e Bitter al pompelmo  
*with Campari, Prosecco wine and grapefruit Bitter*

8

## Aviation

con Gin Tanqueray, Maraschino, violetta e succo di limone  
*with Gin Tanqueray, Maraschino, violet and lemon juice*

8

<b>Paloma</b> con Tequila e soda al pompelmo <i>with Tequila and grapefruit soda</i>	8
<b>Naked and famous</b> con Mezcal, Aperol, Chartreuse gialla e succo di lime <i>with Mezcal, Aperol, yellow Chartreuse e lime juice</i>	8
<b>Adonis</b> con Sherry Fino, Vermouth rosso e Bitter Angostura <i>with Sherry Fino, red Vermouth and Bitter Angostura</i>	10

## COMBO TO SHARE

---

<b>Negroni Rosè</b> con Vermouth Rosso, Campari, Gin e petali di rosa <i>with Vermouth Rosso, Campari, Gin and rose petals</i>	30
<b>Combo Spritz</b> con China Martini, liquore al sambuco, Prosecco <i>with China Martini, elderflowers liquor and Prosecco wine</i>	25