

i Vini

<i>le Bollicine</i>	125ML	750ML
LIMITED EDITION ALTA LANGA DOCG Pinot Nero, Chardonnay <i>Fontanafredda</i> Piemonte	8	33
PERLAGE METODO CLASSICO BRUT Pinot Nero, Chardonnay <i>Valtidone</i> Emilia Romagna	6	28
PROSECCO DOC Glera <i>Ronco Belvedere</i> Veneto	5	22
IL FRESCO PROSECCO DOC ROSÉ MILLESIMATO BRUT Glera, Pinot Nero <i>Villa Sandi</i> Veneto	5	22
FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS Chardonnay <i>Sullali</i> Lombardia	8	40
MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC BRUT Chardonnay <i>Ferrari</i> Trentino	35	
MAXIMUM ROSÉ TRENTO DOC BRUT Pinot Nero, Chardonnay <i>Ferrari</i> Trentino	40	

i Bianchi e i Rosati

	125ML	750ML
RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC Ribolla Gialla <i>Le Vigne di Zamò</i> Friuli Venezia Giulia	7	28
CHARDONNAY ISONZO DEL FRIULI DOC Chardonnay <i>Borgo Conventi</i> Friuli Venezia Giulia	5	22
MASSOVIVO AMMIRAGLIA VERMENTINO TOSCANA IGT Vermentino <i>Frescobaldi</i> Toscana	5	22
SERROCIELO FALANGHINA DEL SANNIO DOC Falanghina <i>Feudi di San Gregorio</i> Campania	6	28
GRILLO SICILIA DOC Grillo <i>Mandrarossa</i> Sicilia	4	22
FEUERSTEIN GEWURZTRAMINER DOLOMITI IGT Gewurztraminer <i>Baron Longo</i> Alto Adige	7	33
SOAVE CLASSICO DOC Garganega <i>Suavia</i> Veneto	6	23
KREOS NEGROAMARO ROSATO DEL SALENTO IGT Negroamaro <i>Castello Monaci</i> Puglia	4	22
ROSERI VALTENESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOP Groppello Sangiovese, Barbera <i>Cà Maiol</i> Lombardia	5	22

IL VINO CONTIENE SOLFITI - LA BIRRA CONTIENE GLUTINE
ARANCINO, SGOMBERO, SEPIA, TONNO, BACCALÀ, TOTANI, GAMBERI, ACCIUGHE,
RICOTTA DOLCE, CREMA AL MASCARPONE SONO REPERITI FRESCHI, LAVORATI E
ABBATTUTI A -18°C NELLE NOSTRE CUCINE PER PRESERVARNE TUTTE LE QUALITÀ
ORGANOLETTEICHE O ACQUISTATI CONGELATI DA FORNITORI SELEZIONATI.
ALCUNI INGREDIENTI INDICATI NEL MENU POTREBBERO VARIARE IN BASE ALLE
DISPONIBILITÀ E STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI, AL FINE DI GARANTIRE SEMPRE
LA PIÙ ALTA QUALITÀ DEI NOSTRI PIATTI. IL NOSTRO PERSONALE È SEMPRE A
DISPOSIZIONE PER QUALSIASI CHIARIMENTO IN MERITO.
I PREZZI SONO IN EURO.

i Vini

<i>i Rossi</i>	125ML	750ML
EBBIO NEBBIOLO D'ALBA DOC GRAPPOLO INTERO Nebbiolo <i>Fontanafredda</i> Piemonte	7	28
RAIMONDA BARBERA D'ALBA DOC Barbera <i>Fontanafredda</i> Piemonte	5	23
NOBILE DI MONTEPULCIANO BIO Sangiovese <i>Salcheto</i> Toscana	7	36
PRIMITIVO SALENTO IGT BIO Primitivo <i>Trullo di Noha</i> Puglia	4	22
NERO D'AVOLA SICILIA DOC BIO Nero d'Avola <i>Mandrarossa</i> Sicilia	5	22

le Birre

<i>le Birre alla spina</i>	330ML	500ML
NASTRO AZZURRO Bionda Lager 5,1%	5	7
PERONI RAFFO LA GREZZA Bionda Lager 4,8%	5	7

le Birre in bottiglia

	330ML	500ML
L'IPPA BALADIN Chiara IPA 5,5%	6	
MESSINA CRISTALLI DI SALE Chiara Lager 5,0%	4	
PERONI GRAN RISERVA RED Rossa Vienna Style 5,2%	8	

Acqua e Bibite

ACQUA <i>Lurisia</i> 500 ml	2,5
CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA <i>Lurisia</i> 275 ml	3
LIMONATA, MANDARINATA <i>Niasca Portofino</i> 250 ml	3
ACQUA TONICA <i>Baladin</i> 200 ml	3
MOLECOLA 330 ml Classica o senza zucchero	3
MOLECOLA 250 ml Bimbo senza caffeina	3

il Caffè

ESPRESSO	2
ESPRESSO DECAFFEINATO	2
CAFFÈ DOPPIO	3
ESPRESSO MACCHIATO SOIA	2
CAPPUCCINO	2,5
CAPPUCCINO GRANDE	3
ORZO PICCOLO	2
ORZO GRANDE	2,5
GINSENG PICCOLO	2
GINSENG GRANDE	2,5
MAROCCHINO	2,8
CORREZIONE	0,5
ESPRESSO + CREMINO <i>Baratti & Milano</i>	2,5

“ La nostra cucina parte dalla stagionalità e dalle tradizioni italiane per creare piatti semplici e gustosi, che esaltano il sapore dei buoni ingredienti del mercato. ”

EAT ALY

l'Aperitivo Italiano

APEROL SPRITZ 8
Aperol, prosecco e soda

CAMPARI SPRITZ 8
Campari, prosecco e soda

AMERICANO 10
Campari, vermouth rosso, soda

Ne vuoi altri? Chiedi la lista cocktail completa ai nostri ragazzi

i Taglieri

TAGLIERE ASSAGGIA | 18,9
Prosciutto crudo di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, mortadella *Villani*, burratina affumicata *Ignalat* e pala romana

ALZATA GLI STAGIONATI! | 14,9 ✓
Parmigiano Reggiano 24 mesi, pecorino semistagionato *Il Fiorino*, miele e noci

ALZATA FINOCCHIONA | 12,9
con finocchiona IGP *Falasci* servita con pergamena di pane *Guttiau*

TAGLIERE CONDIVIDI | 25,9
Prosciutto crudo di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, mortadella *Villani*, burratina affumicata *Ignalat*, hummus di fagioli cannellini, bruschetta con pomodorini, suppli pomodoro e mozzarella e pala romana

ALZATA DEL CASARO | 13,9 ✓
con ricotta vaccina, mozzarella di bufala *il Parco* e burratina *Ignalat*

ALZATA MORTADELLA | 12,9
servita con pala romana

gli Sfizi

MONDEGHILI ALLA MILANESE | 9,9
accompagnati da salsa tartara

ALICI FRITTE | 9,9
accompagnate da salsa aioli

TOTANO FRITTO | 10,9
accompagnato da maionese aromatizzata al limone

CROCCHETTA | 5
con patate e baccalà

SUPPLÌ CACIO E PEPE | 3,9 **V**
con Pecorino Romano e pepe

SUPPLÌ POMODORO | 3,9 **V**
con pomodoro, mozzarella e basilico

HUMMUS DI FAGIOLI CANNELLINI E ARACHIDI | 6,9 **V**
servito con piccola insalata e crumble di mais e grano duro Senatore Cappelli

PATATE DI AVEZZANO | 6,9 **V**
patate di Avezzano non trattate, preparate fresche ogni giorno, cotte al vapore e fritte al momento. In abbinamento salsa mediterranea con maionese, senape, acciughe e capperi

PANZANELLA DI GAMBERI AL VAPORE | 12
con pane de la nostra Panetteria, pomodorini, cetrioli e sedano

FRISELLA POMODORO E BURRATA | 8 **V**
con pomodoro condito e burrata *Ignalat*

CROSTONE CON INSALATA RUSSA | 5,9
con insalata russa de la nostra gastronomia arricchita con tonno *Vicente Marino*

CROSTONE CON STRACCHINO E SALSICCIA DI BRA | 6,9
con stracchino *Mambelli* e salsiccia di Bra de *La Granda* a crudo

CROSTONE CON MOSCARDINI IN GUAZZETTO | 7,9
con polpa di pomodoro 100% italiana, olive e capperi

TRIS CROSTINI | 15,9
crostoni con insalata russa, stracchino e salsiccia di Bra e moscardini in guazzetto

TRIS FRITTI | 15,9
mondeghili alla milanese, crocchetta di baccalà e suppli pomodoro e mozzarella

i Primi

PACCHERO POMODORINO E BURRATA | 14,9 **V**
pasta fresca all'uovo con pomodoro datterino *Così Com'è*, basilico e burrata *Ignalat*

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE | 22,9
Pasta fresca all'uovo con pomodorino datterino *Così Com'è*, vongole veraci, gamberi, cozze e totani

INSALATA DI CEREALI | 16 **V NG**
con pomodorini, feta greca, ceci, olive taggiasche e leccino *Italpesto*, carciofini *Fratepietro* e basilico

TROFIE AL PESTO | 14 **V**
Pasta fresca con pesto di basilico genovese

Menu Pasta da condividere | 22,9

minimo due persone, prezzo a persona

GRAN PADELLATA DI PACCHERI AI FRUTTI DI MARE
Pasta fresca all'uovo con pomodorino datterino *Così Com'è*, vongole veraci, gamberi, cozze e totani

+

HUMMUS DI FAGIOLI CANNELLINI E ARACHIDI **V**
con piccola insalata e crumble di mais e grano duro Senatore Cappelli

+

PATATA DI AVEZZANO **V**
La nostra iconica patata di Avezzano frita al momento

i Secondi

ROAST BEEF DI MANZO CON CRUDITÈ DI VERDURA E DRESSING ALLA SENAPE | 16,9 **NG**
carne di Fassona Piemontese de *La Granda* con insalatina di verdure croccanti e citronette alla senape

IL TONNATO | 16,9 **NG**
carne di Fassona Piemontese de *La Granda* con salsa tonnata secondo la tradizione

TARTARE DI MANZO CON BATTUTO MEDITERRANEO | 16,9 **NG**
Battuta di Fassona Piemontese de *La Granda* con battuto di pomodorini, capperi e acciughe

TARTARE DI TONNO, AVOCADO E RISO VENERE | 22,9 **NG**
Tonno rosso del mediterraneo, crema di avocado e riso venere

le Insalate

INSALATA CESARINA | 15,9
Insalata con pollo ruspante, scaglie di grana, crostini di pane e salsa caesar

CAPRESE DI BUFALA | 14,9 **V NG**
pomodoro cuore di bue con mozzarella di bufala *Il Parco* e basilico

INSALATA SMERALDO | 16,9 **NG**
insalata con crema di avocado, gamberi al vapore, uovo sodo e dressing allo yogurt

INSALATA DI POMODORI | 6 **V NG**
con pomodori e basilico

le Pizze al tagliere

ASPARAGI E PANCETTA | 16
con mozzarella fiordilatte *Ignalat*, asparagi, Pecorino semistagionato *Il Fiorino* e pancetta cotta *Giovanna Capitelli*

CARCIOFI E FINOCCHIONA | 14,9
con stracciatella *Ignalat*, finocchiona IGP *Falaschi* e crema di carciofi

PESTO E POMODORINI SECCHI | 13,9 **V**
con mozzarella fiordilatte *Ignalat*, pesto, pomodori semiseccchi *De Carlo* e scaglie di Parmigiano Reggiano

DIAVOLA | 11
con polpa 100% italiana, mozzarella fiordilatte e salame piccante *Saporello*

COTTO E OLIVE | 12,9
con mozzarella fiordilatte *Ignalat*, prosciutto cotto *Villani* e olive

BURRATA E MORTADELLA | 14
con burrata *Ignalat*, mortadella *Villani* e granella di pistacchio

ROSSA ALICI | 12
con polpa 100% italiana, acciughe *Vicente Marino* e origano

PARMA | 13,9
con polpa 100% italiana, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e prosciutto crudo 20 mesi *San Nicola*

BUFALA | 11,9 **V**
con polpa 100% italiana e mozzarella di bufala *Il Parco*

i Dolci

TIRAMISÙ | 7,9 **V**
Crema al mascarpone, savoiardi bagnati al caffè e cacao amaro

PANNA COTTA CON GIANDUJA E CROCCANTE DI BISCOTTO | 6,9 **V**
Panna cotta alla vaniglia con crema di gianduja e croccante di biscotto

CANNOLO SICILIANO | 6,9 **V**
ripieno con ricotta dolce di pecora, scorza d'arancia candita e amarena

PANNA COTTA FRUTTI BOSCO E BISCOTTO | 6,9 **V**
Panna cotta alla vaniglia con coulis di frutti di bosco e croccante di biscotto

il Gelato

Una selezione di gusti a scelta tra

Crema, cioccolato 72 base acqua, nocciola, pistacchio salato, stracciatella, fior di latte, gianduja sale crunch, mango, fragola, limone

Felice
MILANO

COPPA ALLA CREMA ORTIGIA | 8
con fragole fresche e panna

COPPA MISTA 3 GUSTI | 7

AGGIUNTA PANNA | 1,5

PALLINO | 4

MINI AFFOGATO AL CIOCCOLATO | 4

AFFOGATO AL CAFFÈ | 7

AFFOGATO AL CIOCCOLATO | 7

IL PANE FATTO QUI E IL SERVIZIO | 2€

SE VUOI CONOSCERE GLI ALLERGENI CONTENUTI COME INGREDIENTI O COME CONTAMINANTI CONSULTA L'INFORMATIVA SCANSIONANDO QUESTO QR CODE

