

BAR E GASTRONOMIA



Il Rosmarino
Salvia rosmarinus

**U N P
O S T O
A M I
L A N O**

CUCINA BAR

FORESTERIA

Contatti

+39 02 5457785

info@unpostoamilano.it

www.unpostoamilano.it

CAFFETTERIA

CAFFÈ	€1
CAFFÈ DECAFFEINATO	€1.2
CAFFÈ AMERICANO	€1.5
CAFFÈ CUCCAGNA FILTRATO	€1.5
CAFFÈ D'ORZO	€1.5
CAFFÈ CORRETTO	€1.5
MAROCCHINO	€1.5
CAPPUCCINO	€1.5
CAPPUCCINO DECAFFEINATO	€1.7
CAPPUCCINO D'ORZO	€1.7
CAPPUCCINO DI SOIA	€2
LATTE	€1.5
LATTE MACCHIATO	€2
LATTE DI SOIA	€2
LATTE DI SOIA MACCHIATO	€2.5
THE E TISANE	€3.5
IL NOSTRO TÈ FREDDO	€3
ACQUA LIME E ZENZERO	€1



DOLCI

BRIOCHES VUOTA _____ €1

al burro o ai cereali

**BRIOCHES
CON MARMELLATA** _____ €1.5

al burro o ai cereali

ROSA CUCCAGNA _____ €2

al burro, alle mele o al cioccolato

FETTA DI TORTA _____ €3

- di carote con farina di mandorle
- vegana al cocco e cioccolato
- al cioccolato con pere e noci
- al cioccolato fondente
- crostata al cioccolato e confettura di lamponi
- torta di mele

CANNOLO _____ €4

al pistacchio o cioccolato fondente

TIRAMISÙ IN TAZZA _____ €5

con savoiardi di riso fatti in casa

PANCAKE PROTEICO _____ €5

con frutti rossi e confettura di lamponi



DALLA GASTRONOMIA

Pani, pizze e focacce di nostra produzione preparate con farine biologiche macinate a pietra di Mulino Marino

TRANCIO DI PIZZA ROSSA _____ € 3

TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA _____ € 3

TRANCIO DI PIZZA ROMANA _____ € 5
ai fiori di zucca, acciughe e mozzarella

**TRANCIO DI PIZZA
CON SALAME PICCANTE
E PROVOLA** _____ € 5

TRANCIO DI PIZZA DEL GIORNO _____ € 5

**TRANCIO DI FOCACCIA
AL ROSMARINO** _____ € 2

**MICHETTA
CON PROSCIUTTO COTTO
AL MIELE SELEZIONE CAPITELLI** _____ € 3

**MICHETTA CON CRUDO
SANT'ILARIO** _____ € 3

**MICHETTA CON MORTADELLA
FELSINEO SELEZIONE TOUR-TLEN®** _____ € 3

**MICHETTA CON SOPPRESSA
PADOVANA DEL SALUMIFICIO BAZZA** _____ € 3

**TARALLI DI OFFICINE
DEL DOLCE DI MILANO G 200** _____ € 4

**GRISSINI SENZA GLUTINE
DI OFFICINE DEL DOLCE DI MILANO
GR 80** _____ € 3

DALLA CUCINA

Dalle 12.00 alle 15.00
e dalle 18.00 alle 22:30

CICCHETTI

OLIVE DOLCI DI CASTELVETRANO — € 3
CON AGLIO, OLIO, PEPERONCINO
E ROSMARINO

PINZIMONIO DI VERDURE _____ € 3
CON MAIONESE ARTIGIANALE

LA NOSTRA GIARDINIERA _____ € 5

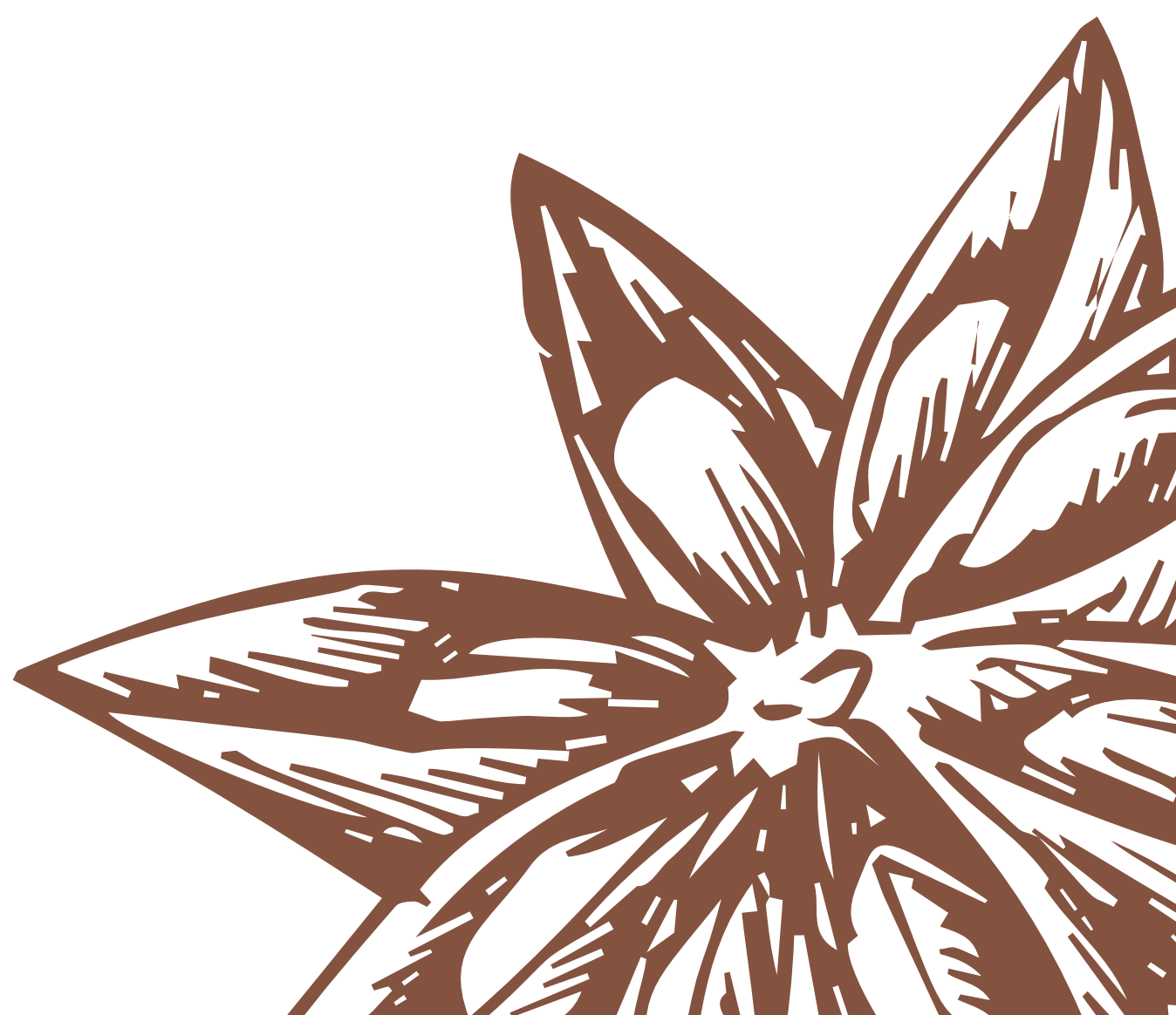
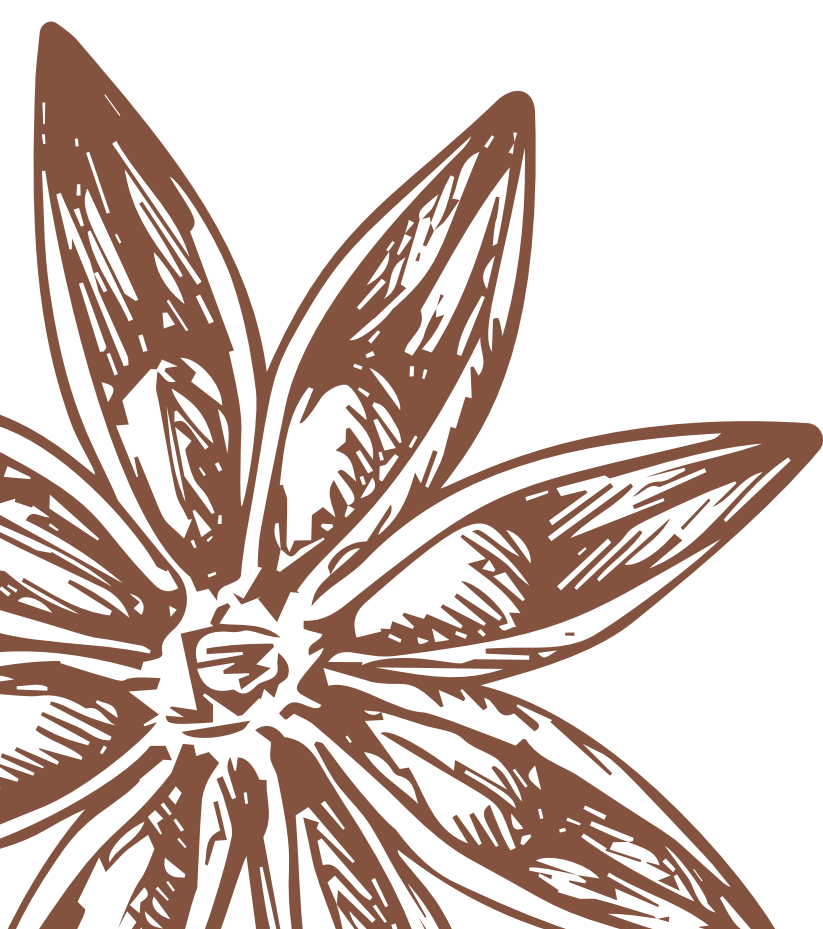
“PLATATINE”: CHIPS DI PLATANO — € 3
O DI PATATE DOLCI

HUMMUS DI CECI _____ € 3
E POMODORI SECCHI CON VERDURE

SARDE IN SAÒR CON _____ € 4
CIPOLLA SFUMATA AL MIELE,
UVETTA E PINOLI TOSTATI

BACCALÀ MANTECATO _____ € 5
CON POLENTA GRIGLIATA

POLENTA E COTECHINO _____ € 3



TAGLIERI

APERITIVO PER DUE _____ € 9

APERITIVO PER 4 _____ € 16

Salame Padovano del salumificio Bazza di Terrassa Padovana, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi del Caseificio Gennari, olive dolci di Castelvetrose selezione Incuso, focaccia artigianale

SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI (150 GRAMMI) € 10

Soppressa padovana senz'aglio, coppa e pancetta del Salumificio Bazza di Terrassa Padovana

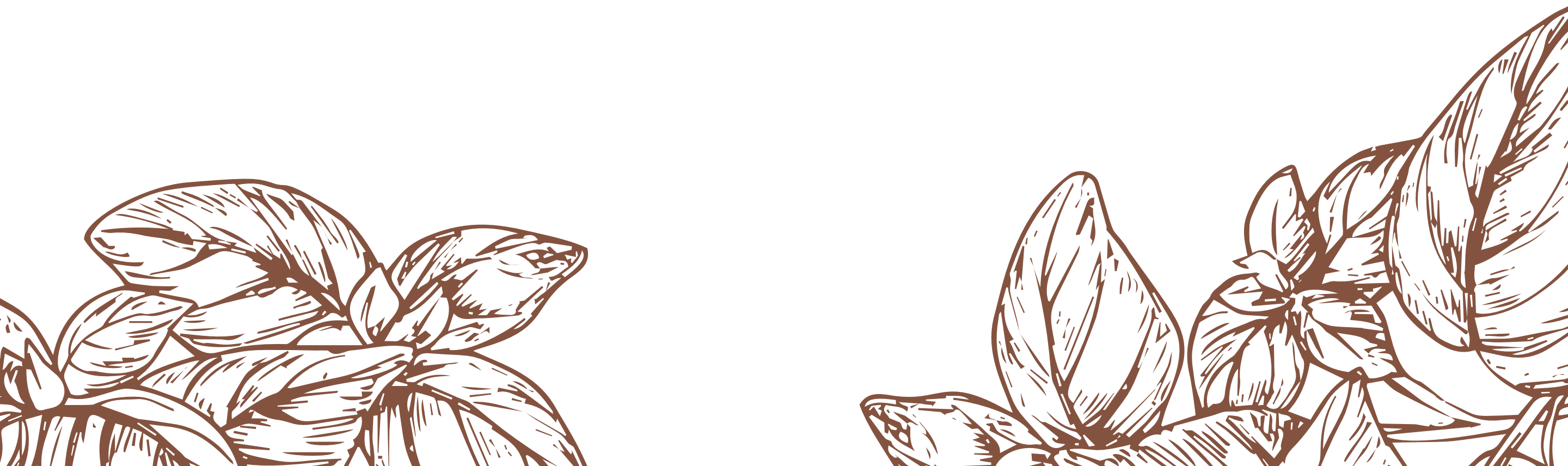
FOCACCE

Di nostra produzione preparate con farine biologiche macinate a pietra di Mulino Marino, servite con chips di patate artigianali e maionese fatta in casa.

FOCACCIA ROMANA _____ € 8
**CON HUMMUS E MORTADELLA
FELSINEO SELEZIONE TOUR-TLEN®**

FOCACCIA ROMANA _____ € 8
**CON PROSCIUTTO COTTO
AL MIELE SELEZIONE CAPITELLI,
RUCOLA E ASIAGO DOP**

FOCACCIA "HOT MILANO" _____ € 8
**CON SALAME MILANO,
'NDUJA PRESIDIO SLOW FOOD
E PROVOLA AFFUMICATA**



PIATTI

TARTARE DI GAMBERI _____ € 12 DI PORTO SANTO SPIRITO

Marinati con lime, arancia, coriandolo fresco, peperoncino, pesca e patata dolce

PANE, BURRO E ACCIUGHE _____ € 12

Acciughe del Mar Cantabrico selezione Nardin di Zumaia (Paesi Baschi), pane a lievitazione naturale di nostra produzione tostato e burro da panne riposate

½ POLLO MARINATO _____ € 12

Pollo ruspante allevato all'aperto, marinato, cotto a bassa temperatura e grigliato. Servito con misticanza biologica

HAMBURGER _____ € 13 DI FASSONA PIEMONTESE

Con carni selezionate della Macelleria Oberto, formaggio Asiago, pancetta, pomodoro, salsa aioli e chips di patate

MOZZARELLA DI BUFALA _____ € 8 ARTIGIANALE

Con misticanza biologica e pomodorini

BURGER DI QUINOA _____ € 12

Quinoa biologica da commercio equosolidale, con napoleon di verdure grigliate

RISO NERO INTEGRALE _____ € 5

con verdure

COUS COUS _____ € 5

Da commercio equosolidale con pomodorini, prezzemolo e cipolla

ZUPPA DEL GIORNO _____ € 6

Con ingredienti di stagione

NAPOLEON DI VERDURE _____ € 5

Zucchine, melanzane e peperoni alla griglia, olio prezzemolo basilico

MISTICANZA BIOLOGICA _____ € 7 E VERDURE JULIENNE

ACQUA, BIBITE E SUCCHI

ACQUA NATURALE E GASSATA — € 1.5

Valverde cl 50

BIBITE — € 3 / 4

SPREMUTA D'ARANCIA — € 4

SUCCO DI MELE DELLA VALTELLINA — € 3.5

SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI — € 4

BIRRE ALLA SPINA

(Birrificio Angelo Poretti)

4 LUPPOLI — € 5

Pale Lager, 5,5%

Sentori di malto e miele, leggermente luppolata.

9 LUPPOLI — € 6

American IPA, 5,9%

Sentori di caramello e biscotto, finale leggermente amaro.

7 LUPPOLI — € 6

Non Filtrata Stagionale

La Fiorita, 5,3%

Aromatizzata con fiori di sambuco.

L'Estiva, 5,6%

Lievemente ambrata con sentori agrumati e speziati.

Mielizia, 6,3%

Aromatizzata con miele di castagno.

L'Affumicata, 7,0%

Corposa, affumicata, con una luppolatura intensa.



BIRRE IN BOTTIGLIA

(Artigianali)

BIRRIFICIO ITALIANO

CL 33 / €7
CL 75 / €14

Tipopils, Pilsner, 5,2%

Secca, leggera, luppolata.

Bibock, Heller Bock, 6,2%

Ambrata, corposa, secca e leggermente amara.

Finisterrae, Hefe Weizen, 5%

Fruttata banana/frutti esotici, speziata, morbida.

BIRRIFICIO RURALE

CL 33 / €7

Seta, Belgian White Ale, 5%

Sentori di grano, citrica, speziata, coriandolo

Terzo Miglio, American Pale Ale 5,8%

Agrumata e resinosi, sentori balsamici

405040, Pilsner 5%

Secca, luppolata, dissetante, fresca.

BIRRIFICIO VETRA

CL 33

Pils, Pilsner, 4,9%

Erbacea, amara, rinfrescante.

Pale, American Pale Ale, 5,4%

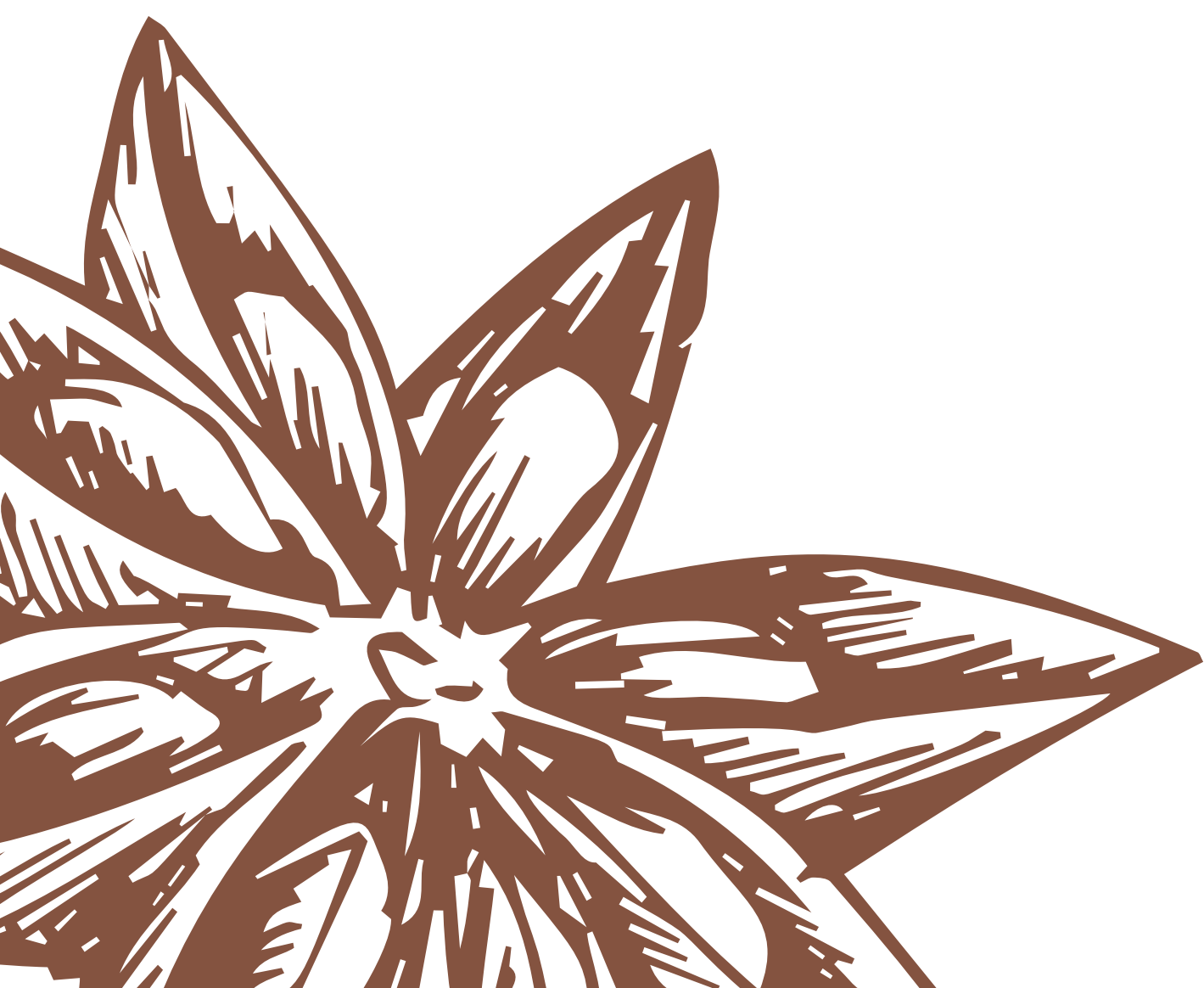
Profumi esotici, luppoli americani fruttati.

Double Donza, Smoked, 6,3%

Affumicata, agrumata, secca.

Saison, Saison, 5,5%

Citrica, dissetante, agrumata.



COCKTAILS

COCKTAIL CLASSICI E INTERNAZIONALI _____ **DA € 8**

COCKTAIL ANALCOLICI DOLCI O SECCHI _____ **€ 6**

SPRITZ _____ **€ 6**

Noi lo serviamo con il SELECT!

I NOSTRI COCKTAILS

AMARETTO SOUR _____ **€ 10**

Liquore all'amaretto, limone, zucchero, angostura, albume*

DARKSIDE _____ **€ 10**

Gin Boodles, lime, sciroppo di moscovado, menta fresca

MOJIRTO _____ **€ 10**

Liquore al mirto, menta fresca, lime, zucchero di canna

MONTENEGRO PESTATO _____ **€ 10**

Amaro Montenegro, arance, limone, zucchero di canna, acqua tonica

PEPINHOT _____ **€ 10**

Tequila (Jose Cuervo Tradicional Silver), mezcal, lime, cetriolo, peperoncino, sciroppo d'agave

RINVIGORENTE _____ **€ 10**

Campari al caffè, vermouth alle erbe di Provenza, prosecco

SOUR ALLA MILANESE _____ **€ 10**

Vodka allo zafferano, limone, sciroppo di zucchero, tabasco, albume, cialda croccante di Parmigiano Reggiano 24 Mesi*

TONKA'S STORM _____ **€ 10**

*Rum alle fave di Tonka, lime, ginger beer**

WINDROSE

€ 10

Vodka Beluga, Select, amaro artigianale
“La Spiritosa”, spremuta di arancia, succo
di mele della Valtellina gassato

WOO-WOO

€ 10

Vodka Belenkaya, peach three, cranberry, lime, zucchero di
canna

ZAMBEN

€ 10

Rum Chiaro (Matusalem Platino), succo di maracuja, limone,
zucchero, ginger beer*

* infusi da noi con le ricette del nostro barman Luca Zamborlin

BLOODIES

BLOODY MARY *

€ 8

Vodka Belenkaya Gold, limone, sale al sedano, pepe, tabasco,
Worcestershire, succo di pomodoro

RED SNAPPER *

€ 8

Gin Bombay Sapphire, limone, sale
al sedano, pepe, tabasco,
Worcestershire, succo di pomodoro

* VARIANTI:

- **Smocked:** con sale affumicato da noi
- **Mustard:** con senape
- **Horseradish:** con rafano



ALTRI AMARI, DISTILLATI E LIQUORI

AMARI	_____	€ 4
AMARI ARTIGIANALI	_____	€ 5
BAS ARMAGNAC	_____	€ 5
BRANDY	_____	€ 5
CACHAÇA	_____	€ 5 / 12
GIN	_____	€ 5 / 12
GRAPPE	_____	€ 5
MEZCAL	_____	€ 5 / 12
PASTIS	_____	€ 6
PISCO	_____	€ 5 / 8
TEQUILA	_____	€ 5 / 12
VERMOUTH BIANCHI E DRY	_____	€ 5 / 6 / 8
VERMOUTH ROSSI	_____	€ 5 / 8
VINI DOLCI	_____	€ 5
VODKA	_____	€ 5 / 12
WHISKY RUM	_____	€ 5 / 12

