

BAR E GASTRONOMIA



La Rapa
Brassica rapa

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
CIOCCOLATA CALDA	_____	€ 4
THE E TISANE	_____	€ 3.5



ACQUA, BIBITE E SUCCHI

ACQUA NATURALE E GASSATA — € 1.5

BIBITE _____ € 3 - 4

SPREMUTA D'ARANCIA _____ € 4

SUCCO DI MELE _____ € 3.5
DELLA VALTELLINA

SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI _____ € 4

COLAZIONE

BRIOCHES _____ € 1

BRIOCHES CON MARMELLATA — € 1.5

BRIOCHE FARCITA _____ € 3

TORTA DI CAROTE _____ € 3

CROSTATA AL CIOCCOLATO _____ € 3
E CONFETTURA DI LAMPONI



DALLA CUCINA

OLIVE DOLCI DI CASTELVETRANO — € 3

Con aglio, olio, peperoncino e rosmarino.

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

"PLATATINE" _____ € 3

Chips di platano o di patate dolci.

**MORTADELLA FELSINEO
SELEZIONE TOUR-TLEN®** _____ € 4

Con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi.

SARDE IN SAÒR _____ € 4

Con cipolla sfumata al miele, uvetta e pinoli tostati.

TOAST AI SEMI _____ € 6

*Con cotto al miele selezione Capitelli e Asiago DOP,
servito con misticanza e chips di patate.*

TRAMEZZINO _____ € 7

*Con cotto al miele selezione Capitelli,
Asiago DOP con misticanza e chips di patate.*

FOCACCIA ARTIGIANALE _____ € 2

Con sale e rosmarino.

FOCACCIA RIPIENA _____ € 8

Con soppressa padovana, insalata e Asiago DOP.

FOCACCIA ROMANA _____ € 8

- Con hummus e mortadella Felsineo selezione Tour-tlen®.
- Con cotto al miele selezione Capitelli, rucola e Asiago DOP

MICHETTA RIPIENA _____ € 3.5

*Con prosciutto cotto al miele / Crudo Sant'Ilario
/ mortadella Felsineo selezione Tour-tlen® /
soppressa padovana.*

**ZUPPA VEGETARIANA
DEL GIORNO** € 7

MONDEGHILI 3 pz € 5

le polpette della tradizione meneghina,
serviti con salsa verde e foglie dell'orto.

6 pz € 9
10 pz € 12

½ POLLO MARINATO € 12

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

**HAMBURGER
DI FASSONA PIEMONTESE** € 13

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

SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI € 15

*Coppa, pancetta e salame: i tre DOP Piacentini
di Salumi Grossetti (Pianello Valtidone), salumificio
di famiglia dal 1875. Senza glutine e senza aggiunta
di latte e derivati.*

**SELEZIONE DI FORMAGGI CAPRINI
A LATTE CRUDO** € 16

*Tronchetto fresco al naturale, Caprabert,
Capra Blu, da razza "Camosciata delle Alpi"
dell'Azienda Agricola Il Boscasso di Colli Verdi,
caseificio sostenibile nel cuore dell'Oltrepò Pavese.
Con composta di frutta.*



BIRRE ALLA SPINA

Birrificio Angelo Poretti

4 LUPPOLI --- € 5

Pale Lager, 5,5%

Sentori di malto e miele, leggermente luppolata.

6 LUPPOLI --- € 6

Rossa doppio malto 7.0%

Sentori di malto tostato, caramello e liquirizia.

7 LUPPOLI --- € 6

Non Filtrata stagionale

9 LUPPOLI --- € 6

American IPA, 5,9%.

Sentori di caramello e biscotto, finale leggermente amaro.

BIRRE ARTIGIANALI

In Bottiglia

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

€ 5

Pilsner, 4,9%

Erbacea, amara, rinfrescante.

PALE

€ 6

American Pale Ale, 5,4%

Profumi esotici, luppoli americani fruttati.

DOUBLE DONZA

€ 6

Smoked, 6,3%

Affumicata, agrumata, secca.

SAISON

€ 6

Saison, 5,5%

Citrica, dissetante, agrumata.

VINI

VINI AL CALICE

€ 5 – 7



COCKTAILS

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

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

SPRITZ _____ **€ 6**

*Noi lo serviamo con il BITTER SELECT,
l'originale veneziano!*

I NOSTRI COCKTAILS

ANISECT _____ **€ 10**

Bitter Select infuso con tè nero affumicato, gin infuso
con anice stellato*, prosecco, crosta di sale affumicato.*

WINDROSE _____ **€ 12**

*Beluga Export, bitter Select, amaro Montenegro,
spremuta d'arancia, succo di mela gasato.*

CUCUMBER-TAS _____ **€ 10**

Cetriolo, rum scuro, bitter Select, cedrata Tassoni, lime.

MANBO _____ **€ 10**

*Amaro Montenegro, Wild Turkey bourbon,
homemade spiced bitter*, Maraschino Cherry.*

ZAMBEN 2.0 _____ **€ 10**

Rum alle fave di Tonka, limone, sciroppo
di maracuja, ginger beer.*

IPPOSOUR _____ **€ 10**

*Gin Bombay Sapphire, lime, sciroppo di malto d'orzo,
zucchero, salvia, vino ippocratico*.*

MANALI DREAM _____ **€ 10**

Vodka alla curcuma, lime, sciroppo di miele
e pepe rosa*, ginger ale.*

SVEGLIATI, SESAMO! _____ € 10

Vodka Belenkaya Gold Line, liquore al caffè, caffè espresso, sciroppo di sesamo tostato.*

CALIMERO _____ € 12

Liquore alla liquirizia homemade, lime, liquore al caffè, soda.*

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** _____ € 10

- *SMOCKED: con il nostro sale affumicato**
- *MUSTARD: con senape*
- *HORSERADISH: con rafano*
- *BLOODYBULL: con il brodo di manzo e gallina dello Chef*
- *MOONSHINE MARY: con whisky al Bacon**

VAMPIRO _____ € 10

Tequila Jose Cuervo Traditional Silver, sale al sedano, lime, arancia, tabasco, Worchestershire, scalogno, miele, succo di pomodoro.

** fatto in casa dai nostri barmen.*

LISCIO O CON GHIACCIO?

AMARI _____ € 4

AMARI ARTIGIANALI _____ € 5

LIQUORI _____ € 4 - 12

DISTILLATI _____ € 8 - 15

VERMOUTH _____ € 5 - 8