

# La nostra carta bar

SCAN ME!



HUMMUS DI CECI  
CON VERDURE €4  
TARALLI ARTIGIANALI GR 200 €4  
SARDE IN SAÒR €5  
BACCALÀ MANTECATO  
CON POLENTA €5  
FOCACCIA INTEGRALE E  
MORTADELLA €9  
TRANCIO DI FOCACCIA €3  
TRANCIO DI PIZZA ROSSA €4  
TRANCIO DI MARGHERITA €4  
TRANCIO DI MARGHERITA  
ALLE VERDURE €5

APERITIVO PER 2 PERSONE €15  
Focaccia a lenta lievitazione,  
taralli artigianali, pinzimonio,  
salame padovano, Parmigiano  
Reggiano DOP 24 mesi, hummus  
di ceci, salsa aioli, giardiniera,  
olive dolci condite

APERITIVO DI PESCE  
PER 2 PERSONE €30  
Baccalà mantecato con  
polenta, sarde in saòr, gamberi  
rossi crudi (4 pz), acciughe del  
Cantabrico con burro e crostini,  
alacce di Lampedusa marinate

SELEZIONE DI CRUDI DI PESCE  
PER 2 PERSONE €55  
tartare di tonno pinna blu con  
battuto di fragole, avocado,  
cavolo nero e basilico - crudo  
di capesante, marinato con  
agrumi, coriandolo e cipollotto -  
6 ostriche con scalogno, aceto e  
burro montato

6 OSTRICHE €18  
Selezione "fine" David Herve con  
burro di affioramento, limone  
e aceto di vino rosso

## CAFFETTERIA

ESPRESSO €1  
ESPRESSO DECA €1.2  
AMERICANO €1.5  
CAFFÈ CUCCAGNA €1.5  
ORZO €1.5  
CAFFÈ CORRETTO €1.5  
MAROCCHINO €1.5  
CAPPUCCINO €1.5  
CAPPUCCINO DECA €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 €5  
CIOCCOLATA CALDA €4

## COLAZIONE E MERENDA

MINI CROISSANT DOLCI €0.8  
CROISSANT €1.2  
CROISSANT MARMELLATA €1.5  
ROSA CUCCAGNA €2.5  
BISCOTTI ARTIGIANALI €0.5  
BUN'N'ROLL: GIRELLA DI SFOGLIA  
FARCITA €5  
- Con prosciutto cotto al miele  
e Asiago DOP  
- Con Crudo di Parma DOP,  
Asiago DOP e insalata  
MACEDONIA FRUTTA FRESCA €4  
FRUTTI DI BOSCO €5  
FRAGOLE AL NATURALE €4  
TIRAMISÙ €6  
Con savoiardi di riso fatti  
in casa (senza glutine)  
CANNOLO SICILIANO €5  
Con cioccolato fondente  
o granella di pistacchio

UNA FETTA DI TORTA €3  
- Torta cocco e cioccolato  
(vegana)  
- Torta di carote e mele  
(senza glutine)  
- Torta al cioccolato fondente e  
mandorle  
(senza zucchero e glutine)  
- Crostata con farina di  
mandorle e nocciole e  
marmellata di lamponi

## LOW CARB

YOGURT DI KEFIR  
FATTO IN CASA €5  
con frutti di bosco e avena  
TOAST PROTEICO CROCCANTE  
AL CIOCCOLATO €4  
Fetta biscottata al cacao e fibre  
con crema di nocciole  
e frutti di bosco  
PANCAKE PROTEICO €5  
Con farina di mandorle,  
cioccolato e marmellata  
ai frutti rossi  
PANE CROCCANTE  
ALLE FIBRE €12  
Con crema di avocado,  
salmone affumicato e foglie  
dell'orto  
CRACKERS KETOGENICI  
AL ROSMARINO €4  
PANINO KETO €7  
Con cotto o crudo, crema di  
avocado, Asiago DOP e insalata  
KETO-PIADINA €8  
Con cotto o crudo, crema di  
avocado, Asiago DOP e insalata

## GASTRONOMIA

FOCACCE A LENTA LIEVITAZIONE  
FARCITE, CHIPS FATTE IN CASA  
E MISTICANZA BIO €9  
- Hummus di ceci,  
mortadella e insalata  
- Soppresa, ricotta,  
'nduja e lattuga  
- Crudo, formaggio silano,  
pomodoro e insalata  
- Cotto, Asiago DOP e insalata  
- Zucchine e melanzane  
grigliate, patè di carciofi e  
lattuga  
MICHETTA FATTA IN CASA  
- Con mortadella, soppresa  
padovana e verdure €3.5  
- Con cotto €4  
- Con Crudo di Parma DOP €4  
TRAMEZZINO  
E CHIPS FATTE IN CASA €6  
- Con cotto al miele, Asiago DOP,  
maionese e insalata  
- Con speck, carciofini,  
maionese e Asiago DOP  
TOAST AI SEMI, CHIPS FATTE  
IN CASA E MISTICANZA BIO €6  
Con cotto al miele e Asiago DOP  
APERITIVO  
OLIVE DOLCI CONDITE €3  
UOVO SODO BIOLOGICO €1  
GIARDINIERA FATTA IN CASA €5  
PAPACCELLE RIPIENE €4  
Peperoncini dolci con tonno,  
capperi, acciughe  
PINZIMONIO DI VERDURE  
E SALSA AIOLI €5





CUCINA BAR

Via Privata Cuccagna, 2 - Milano

## PIATTI

MISTICANZA BIOLOGICA,  
VERDURE E VINAIGRETTE € 7

ZUPPA VEGANA  
DEL GIORNO € 10

HAMBURGER DI FASSONA  
PIEMONTESE € 15

Con carni della Macelleria  
Oberto, Asiago DOP, bacon  
croccante, pomodoro, salsa aioli  
e chips fatte in casa

½ POLLO CON MISTICANZA  
E VERDURE € 15

Marinato con aglio, rosmarino,  
limone e vino bianco, cotto a  
bassa temperatura e grigliato

SALAME PADOVANO, OLIVE  
DOLCI E PARMIGIANO REGGIANO  
DOP 24 MESI € 10

ACCIUGHE  
DEL MAR CANTABRICO € 12  
Con burro di affioramento  
e crostini

5 MONDEGHILI € 10  
Polpette di bollito della tradizione  
milanese, con salsa verde e  
rafano

## ACQUA, BIBITE, SUCCHI

ACQUA IN BOTTIGLIA CL 50 € 1.5  
BIBITE/SUCCHI DI FRUTTA BIO € 4

ARANCIATA, LIMONATA E  
BERGAMOTTO BIO € 3  
con prodotti siciliani Sabadi

## BIRRE ALLA SPINA BIRRIFICIO ANGELO PORETTI

4 LUPPOLI - Pale Lager 5% € 5  
9 LUPPOLI - American IPA 5,9% € 6  
7 LUPPOLI - Non Filtrata  
stagionale € 6  
6 LUPPOLI - Rossa  
doppio malto 7,0% € 6

## BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA CL 33 BIRRIFICIO VETRA

PILS - Pilsner 4,9% € 7  
PALE - American Pale Ale 5,4% € 7  
LORDZ - Double Ipa 8,1% € 7  
SAISON - Saison 5,5% € 7

## COCKTAIL

COCKTAIL INTERNAZIONALI  
DA € 8

COCKTAIL ANALCOLICI DA € 6

SPRITZ € 6  
Aperol, Campari, Cynar... noi  
preferiamo il **bitter Select**  
originale veneziano!

## VINI

CALICE A PARTIRE DA € 5  
VINI IN BOTTIGLIA DALLA NOSTRA  
SELEZIONE

## CHIEDI ALLO STAFF!



## I NOSTRI COCKTAILS

ANISECT € 10  
Bitter Select infuso con tè nero  
affumicato\*, gin infuso con anice  
stellato\*, prosecco, crusta di sale  
affumicato\*

MAN-BO € 10  
Amaro Montenegro, Wild Turkey  
bourbon, homemade spiced  
bitter\*, Maraschino cherry

ZAMBEN 2.0 € 10  
Rum aromatizzato alle fave  
di Tonka\*, limone, sciroppo  
di maracuja, ginger beer

IPPOSOUR € 10  
Gin Bombay dry, succo  
di lime, sciroppo di malto  
d'orzo\*, zucchero, salvia, vino  
ippocratico\*

MANALI DREAM € 10  
Vodka aromatizzata alla  
curcuma\*, lime, sciroppo di  
miele e pepe rosa\*, ginger ale

AMARO PARGO € 10  
Vodka Belenkaya Gold, Gin  
Bombay Dry, Peach Three,  
Tequila Jose Cuervo Traditional  
Silver, succo di lime, sciroppo  
di maracuja, basilico, aceto  
balsamico

EL SENDERO € 10  
Spiced tequila\*, sciroppo  
d'agave, sciroppo di cannella,  
succo di lime, succo di cranberry

SANDEMAN JACK € 10  
Jack Daniel's Old N.7, succo di  
lime, sciroppo di cannella, Porto  
Ruby Sandeman

\* FATTO IN CASA DAI NOSTRI BARMAN

## BLOODIES

BLOODY MARY € 8  
Vodka Belenkaya Gold, limone,  
sale al sedano\*, pepe, tabasco,  
Worcestershire, pomodoro

RED SNAPPER € 8  
Gin Bombay Sapphire, limone,  
sale al sedano\*, pepe, tabasco,  
Worcestershire, pomodoro

VAMPIRO € 10  
Tequila Jose Cuervo Traditional  
Silver, sale al sedano\*, lime,  
arancia, tabasco, scalogno,  
miele, Worcestershire,  
pomodoro

VARIANTI € 10  
- SMOCKED MARY:  
con sale affumicato\*  
- MUSTARD MARY:  
con grani di senape  
- HORSERADISH MARY:  
con rafano  
- BLOODYBULL MARY:  
con brodo di manzo e gallina  
del nostro Chef  
- MOONSHINE MARY:  
con whisky al Bacon affumicato\*

## ALTRI DRINK

VERMOUTH € 5-8  
AMARI € 4  
AMARI ARTIGIANALI € 5  
FATTI IN CASA € 5

- Mirto  
- Ippocrasso (vino aromatizzato)  
con miele e spezie  
DISTILLATI DA € 5  
LIQUORI DA € 4

