

La nostra carta bar

SCAN ME!



CAFFETTERIA

- ESPRESSO €1
- ESPRESSO DECA €1.2
- AMERICANO €1.5
- CAFFÈ CUCCAGNA €2
- ORZO €1.5
- CAFFÈ CORRETTO €1.5
- MAROCCHINO €1.5
- CAPPUCCINO €1.5
- CAPPUCCINO DECA €2
- CAPPUCCINO D'ORZO €2
- CAPPUCCINO DI SOIA €2
- LATTE €1.5
- LATTE MACCHIATO €2
- LATTE DI SOIA €2
- LATTE DI SOIA MACCHIATO €2.5
- CAFFÈ SHAKERATO €4

COLAZIONE E MERENDA

- MINI CROISSANT DOLCI €1
- CROISSANT €1.5
- CROISSANT MARMELLATA €1.8
- ROSA CUCCAGNA €2.5
- BOMBOLONE ALLA CREMA €2.5
- UNA FETTA DI TORTA €3.5
 - 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
- TIRAMISÙ €6
 - Con savoiardi di riso fatti in casa (senza glutine)

CANNOLO SICILIANO €5

Con cioccolato fondente o granella di pistacchio

FRUTTA

- MACEDONIA FRUTTA FRESCA - FRAGOLE €4
- FRUTTI DI BOSCO - ANGURIA €5

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, crema di nocciole, frutti di bosco

CRACKERS KETOGENICI AL ROSMARINO €4

PANE CROCCANTE ALLE FIBRE €12
Con crema di avocado, salmone affumicato e foglie dell'orto

KETO-PIADINA €8
Con cotto o crudo, crema di avocado, asiago e insalata

GASTRONOMIA

- TOAST AI SEMI, CHIPS FATTE IN CASA E MISTICANZA BIO €6
Con cotto al miele e Asiago DOP
- MICHETTA FATTA IN CASA
 - Con mortadella, soppressa padovana o verdure €4
 - Con cotto o Crudo di Parma DOP €4.5

FOCACCE A LENTA LIEVITAZIONE FARCITE, CHIPS FATTE IN CASA E MISTICANZA BIO €9

- Hummus di ceci, mortadella e insalata
- Crudo, formaggio silano, pomodoro e insalata
- Cotto, zucchine grigliate, Asiago DOP e insalata
- Pomodori secchi, melanzane grigliate, ricotta montata e basilico
- Mozzarella, pomodoro, maionese e basilico

TRAMEZZINO E CHIPS FATTE IN CASA €6

- Con cotto, Asiago DOP, maionese e insalata
- Pomodoro, mozzarella, capuliatto, maionese, insalata e basilico

FOCACCIA INTEGRALE E MORTADELLA €9

TRANCIO DI FOCACCIA €3

TRANCIO DI PIZZA ROSSA, MARGHERITA O MARGHERITA ALLE VERDURE €5

APERITIVO

- CHIPS AL PESTO €2.5
- OLIVE DOLCI CONDITE €3
- UOVO SODO BIOLOGICO €1
- GIARDINIERA FATTA IN CASA €5
- PINZIMONIO DI VERDURE E SALSA AIOLI €5
- TARALLI ARTIGIANALI GR 200 €4

PAPACCELLE RIPIENE €4

Peperoncini dolci con tonno, capperi, acciughe

HUMMUS DI CECI CON VERDURE €4

SARDE IN SAÒR €5

BACCALÀ MANTECATO CON POLENTA €5

APERITIVO PER 2 PERSONE €18

Focaccia fatta in casa, taralli artigianali, pinzimonio, salame padovano, Parmigiano Reggiano, hummus di ceci, salsa aioli, giardiniera, olive dolci

APERITIVO DI PESCE PER 2 €30

Baccalà mantecato con polenta, sarde in saòr, gamberi rossi crudi (4 pz), acciughe del Cantabrico con burro e crostini, alacce di Lampedusa marinate

CRUDI DI PESCE

CRUDI DI PESCE PER 2 €52

- alici marinate, stracciatella di bufala, pesche e peperoncino
- carpaccio di scampi, salsa di burrata, melone e pepe di Sichuan - 6 ostriche "fine" de Binic con scalogno, aceto e burro montato

6 OSTRICHE €18

Selezione "Special de Bretagne nr 3" con burro di affioramento, limone e aceto di vino rosso



CUCINA BAR

Via Privata Cuccagna, 2 - Milano

PIATTI

MISTICANZA BIOLOGICA E
VERDURE CON VINAIGRETTE € 7

ZUPPA VEGANA
DEL GIORNO € 10

HAMBURGER DI FASSONA
PIEMONTESE CON CHIPS
FATTE IN CASA € 15
Con carni della Macelleria
Oberto, Asiago DOP, bacon
croccante, pomodoro, salsa aioli

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

CRUDO DI PARMA DOP CON
MELONE FRESCO € 15

ACQUA, BIBITE, SUCCHI

ACQUA IN BOTTIGLIA CL 50 € 2

BIBITE/SUCCHI DI FRUTTA BIO € 4

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

THÈ FREDDO FATTO IN CASA € 3
ACQUA, LIME E ZENZERO € 2

BIRRE ALLA SPINA BIRRIFICIO ANGELO PORETTI

4 LUPPOLI - Pale Lager 5% € 5

4 LUPPOLI - Lager
non filtrata 5,0% € 6

6 LUPPOLI - Rossa
doppio malto 7,0% € 6

7 LUPPOLI - Non Filtrata
stagionale € 7

9 LUPPOLI - American IPA 5,9% € 6

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA CL 33 BIRRIFICIO VETRA

PILS - Pilsner 4,9% € 7

PALE - American Pale Ale 5,4% € 7

LOOP - Session Ipa 3,5% € 7

SAISON - Saison 5,5% € 7

COCKTAIL

SPRITZ € 6.5

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

COCKTAIL INTERNAZIONALI:
DA € 8.5

COCKTAIL ANALCOLICI: DA € 6

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 € 12

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

MANALI DREAM € 10

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

AMARO PARGO € 12

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

GALLO CEDRONE € 10

Liquore Galliano, vodka,
limone, cedrata, succo di kiwi e
marshmallow

SPECIALE DI STAGIONE

GANGSTA PARADISI € 8

Bombay dry, St Germain, lime,
menta, peychaud bitter tonica al
pompelmo

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

ALTRI DRINK

VERMOUTH € 5-8

AMARI € 4

AMARI ARTIGIANALI € 5

MIRTO FATTO IN CASA € 5

DISTILLATI DA € 5

LIQUORI: A PARTIRE DA € 4

* FATTO IN CASA DAI NOSTRI BARMAN

