



CUCINA BAR  
Via Privata Cuccagna, 2 - Milano

## La nostra carta bar

### CAFFETTERIA

- ESPRESSO / DECA € 1.2
- AMERICANO / FILTRO / ORZO € 2
- CAFFÈ CORRETTO € 2.5
- MAROCCHINO € 1.5
- CAPPUCCINO € 1.7
- CAPPUCCINO DECA /  
DI orzo / DI soia € 2
- LATTE € 1.5
- LATTE DI SOIA / MACCHIATO € 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
- UNA FETTA DI TORTA € 5
  - torta vegana al cocco e cioccolato
  - crumble alle mele
  - crostata con confettura di lamponi
- CANNOLO SICILIANO € 5
  - Con cioccolato di Modica o pistacchio

### LOW CARB

- YOGURT DI KEFIR FATTO IN CASA,  
FRUTTI DI BOSCO E AVENA € 5
- PANCAKE PROTEICO CON FRUTTI  
DI BOSCO E MARMELLATA DI  
LAMPONI € 6

### GASTRONOMIA

TOAST CON PANE INTEGRALE  
FATTO IN CASA, CHIPS FATTE  
IN CASA E MISTICANZA BIO € 6  
Con cotto al miele e Asiago DOP

FOCACCE A LENTA LIEVITAZIONE  
FARCITE CON CHIPS DI PATATE  
FATTE IN CASA € 9

- Hummus, mortadella Bonfatti e lattuga
- Crudo di Parma, formaggio silano, pomodoro e lattuga
- Cotto, zucchine grigliate, Asiago e lattuga
- Asiago, melanzane, zucchine, peperoni e lattuga

TRAMEZZINO CON PANE  
SHOKUPAN ALLA CURCUMA  
FATTO IN CASA E CHIPS DI PATATE  
ARTIGIANALI € 6

- Con cotto, Asiago, maionese e insalata
- Crema di carciofi, formaggio silano, pomodori secchi, maionese e insalata

MICETTA FATTA IN CASA

- Con mortadella, soppressa padovana o verdure € 4
- Con Crudo di Parma o Cotto € 4.5

MICETTINA FATTA IN CASA

- Con Mortadella € 2.5
- Con Crudo di Parma € 3

BRIOCHE FARCITA € 4

- Con crudo di Parma, Asiago e insalata
- Con cotto, Asiago e insalata

FOCACCIA INTEGRALE E  
MORTADELLA BONFATTI € 9

TRANCIO DI FOCACCIA € 4  
TRANCIO DI PIZZA ROSSA,

MARGHERITA O MARGHERITA  
ALLE VERDURE € 5

UOVO SODO BIOLOGICO € 2

CHIPS DI PATATE FATTE IN CASA  
CON MAIONESE ALL' AGLIO € 5

OLIVE DOLCI CONDITE € 3

GIARDINIERA FATTA IN CASA € 5

PINZIMONIO  
E MAIONESE ALL'AGLIO € 5

TARALLI ARTIGIANALI GR 200 € 4

CHIPS AL PESTO € 2.5

PAPACCELLE RIPIENE € 4

con tonno, capperi e acciughe

HUMMUS CON VERDURE € 4

SARDE IN SAÒR € 5

BACCALÀ MANTECATO  
CON POLENTA € 5

NAPOLEON DI VERDURE € 7

### DALLA CUCINA

BRESAOLA DI FASSONA  
PIEMONTESE € 15  
con misticanza, verdure e  
Parmigiano Reggiano DOP

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 (6 pz), acciughe del Cantabrico con burro e crostini

MISTICANZA BIOLOGICA E  
VERDURE CON VINAIGRETTE € 7

ZUPPA VEGANA DEL GIORNO € 10

HAMBURGER DI FASSONA  
PIEMONTESE CON CHIPS FATTE IN  
CASA € 16

Con carni della Macelleria Oberto, Asiago, bacon, pomodoro e maionese all'aglio

½ POLLO CON MISTICANZA  
E VERDURE € 16

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 CANTABRICO € 12

Con burro di affioramento  
e crostini

### FRUTTA

MACEDONIA FRUTTA FRESCA € 4

FRUTTI DI BOSCO/FRAGOLE € 5

## ACQUA, BIBITE, E SUCCHI

ACQUA IN BOTTIGLIA CL 50 € 2

BIBITE/SUCCHI DI FRUTTA BIO € 4

ARANCIATA, LIMONATA E  
BERGAMOTTO BIO € 4  
con prodotti siciliani Sabadi

TÈ FREDDO FATTO IN CASA € 3.5

ACQUA LIME E ZENZERO € 2

## BIRRE ALLA SPINA

**BIRRIFICIO ANGELO PORETTI**

4 LUPPOLI - Pale Lager 5% € 6

8 LUPPOLI - PILS 4,6% € 7

7 LUPPOLI - Blanche 5,3% € 7

9 LUPPOLI - IPA 5,9% € 7

**GRIMBERGEN**

BLONDE - Birra d'Abbazia ad alta  
fermentazione 6,7% € 7

## BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA CL 33

**BIRRIFICIO VETRA**

PILS - Pilsner 4,9% € 7

PALE - APA 5,4% € 7

LOOP - Session Ipa 3,5 % € 7

SAISON - Saison 5,5% € 7



## COME FUNZIONA?

### SERVITI AL BANCO

### TROVA IL TUO POSTO

## QUANDO HAI FINITO, PUOI RICOMINCIARE!

### VINI

calice: a partire DA € 5

VINI in bottiglia dalla nostra  
selezione: CHIEDI ALLO STAFF!

### ALTRI DRINK

VERMOUTH € 5-8

AMARI: € 5-7

DISTILLATI: A PARTIRE da € 5

LIQUORI: A PARTIRE DA € 5



### COCKTAIL

Spritz € 7

Aperol, Campari, Cynar... noi  
preferiamo il **BITTER SELECT**  
originale veneziano!

**ST GERMAIN HUGO € 8.5**

St-Germain, Prosecco, Lime,  
Menta, Soda

**AMERICANO MARTINI € 8.5**

Martini Rosso, Martini Bitter, Soda

**MARTINI FIERO & TONIC € 8.5**

COCKTAIL INTERNAZIONALI:

A PARTIRE DA € 8.5

COCKTAIL ANALCOLICI:

A PARTIRE da € 7

## I NOSTRI GIN & TONIC

AVIOGIN € 12

BOBBY'S € 12

BOMBAY € 8.5

BOODLES € 10

BULLDOG € 10

DEL PROFESSORE € 12

DUCK DIVE € 12

ENGINE € 15

GENEVER € 12

GERANIUM € 12

HENDRICK'S € 14

MALFY € 12

MALFY POMPELMO € 12

MARE € 14

MELA € 12

MONKEY € 15

PORTOFINO € 15

RIVO € 14

TANQUERAY € 10

TANQUERAY TEN € 14

VILLA ASCENTI € 14

WINT & LILA € 12

