



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
- CANOLO 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

MICHETTA FATTA IN CASA
- Con mortadella, soppressa padovana o verdure € 4
- Con Crudo di Parma o Cotto € 4.5

MICHETTINA FATTA IN CASA
- Con Mortadella € 2.5
- Con Crudo di Parma € 3

CROISSANT FARCITO € 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

TAGLIERE PER 2 PERSONE € 18

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

TAGLIERE DI PESCE per 2 € 30

Baccalà mantecato con polenta, sarde in saòr, gamberi rossi crudi (4 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/
ANGURIA € 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 SAPPHIRE € 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

