

GALLIA LOUNGE & BAR

€

CAFFETTERIA | CAFETERIA

Il Gallia Lounge & Bar ha scelto il blend illy, composto da nove caffè Arabica, selezionati dai migliori raccolti del mondo, per le loro eccezionali caratteristiche e combinati armoniosamente tra loro.

The Gallia Lounge & Bar favoured the illy blend, created from a mix of 9 varieties of Arabica coffee selected from the best harvests in the world.

These are chosen for their exceptional qualities and combined to make the perfect harmony.

Espresso illy

4

illy espresso

Cappuccino, Caffè Americano, Caffè Orzo, Cioccolata

6

Cappuccino, Filter Coffee, Barley, Hot Chocolate

Neve Fondente

Espresso illy, zucchero di canna liquido, latte fresco, polvere di cacao

10

illy espresso, liquid brown sugar, fresh milk, cocoa powder

Amore

Espresso illy, liquore all'amaretto, panna fresca, zucchero di canna

10

illy espresso, amaretto almond liqueur, fresh cream, liquid brown sugar,

Onda al cioccolato

Espresso illy, cioccolata calda, latte fresco

10

illy espresso, hot chocolate, fresh milk

Servizio ed I.V.A. inclusi / V.A.T and service included

€

MONOARABICA | SINGLE BLEND

Le illy Monoarabica sono tre dei singoli caffè Arabica che, sapientemente miscelati, costituiscono il tradizionale blend illy. Ogni Monoarabica è un'esperienza di gusto unica che esprime le caratteristiche della regione di provenienza come le peculiarità del suolo, l'altitudine, la pioggia, il sole ed il metodo di coltivazione.

The illy Monoarabica are three of the single Arabica coffees, skilfully combined to make up the traditional illy blend. Every Monoarabica is a unique taste experience, expression of the region of origin: the characteristics of the soil, the altitude, the rain, the sun and the cultivation methods.

GUATEMALA

4

Un caffè dal profumo intenso, riconoscibile per la sua spiccata dolcezza a cui si abbina un ricco ventaglio di aromi, tra i quali si percepiscono le note di cioccolato, caramello, agrumi e miele.

A coffee with an intense fragrance. It stands out for its marked sweetness paired with a rich array of aromas, including notes of chocolate, caramel, citrus fruits and honey.

BRASILE

4

L'aroma è intenso e avvolgente, il corpo pieno e vellutato regala un autentico piacere tattile. Una dolcezza particolare e una decisa nota di cioccolato sono arricchite da sentori di caramello e pane tostato.

An intense and full-flavoured aroma. This coffee is velvety and full-bodied, giving you authentic tactile pleasure. Its special sweetness and a marked note of chocolate are enriched with hints of caramel and toasted bread.

ETIOPIA

4

Un aroma dolce e delicato. Questo caffè è unico per il suo profumo dove spiccano le note fiorite del gelsomino a cui si mescolano sentori fruttati di agrumi.

A sweet and delicate aroma. This coffee is unique for its fragrance marked by floral jasmine notes and delicate hints of citrus fruits.

Servizio ed I.V.A. inclusi / V.A.T and service included

€

TÈ E TISANE | TEA & INFUSION

TÈ NERI CLASSICI *BLACK TEAS*

7

Darjeeling, Breakfast, Lapsang Souchong

TÈ NERI AROMATIZZATI FLAVORED BLACK TEAS

Earl Grey Yin Zhen, Goût Russe Douchka, Jardin Bleu, 4 Fruits Rouges

Paul & Virginie, Pomme d'Amour, Sept parfums, Anichaï, Coquelicot Gourmand

TÈ VERDI CLASSICI GREEN TEAS

Yunnan Vert

TÈ VERDI AROMATIZZATI FLAVORED GREEN TEAS

L'Oriental, Touareg, Jasmin Chung Hao, Soleil Vert, Bali

TÈ BIANCHI WHITE TEAS

Passion de Fleurs

ROOIBOS ROOIBOS

Rooibos Citrus

CARCADET CARCADET

Carcadet Samba

Servizio ed I.V.A. inclusi / *V.A.T and service included*

ACQUE | WATER

	25cl	50cl	75cl	100 cl
Naturale-Gassata <i>Still – Sparkling</i>				
Valverde	3	5		9
Ferrarelle			7	
Acqua Fiji		5		
Veren			14	

BIRRE | BEERS

	33cl
Menabrea	8
Peroni Nastro Azzurro	10
Moretti	10
Corona	10
Heineken	10
Guinness	10
Beck's	10
Birra analcolica	8

BIBITE | SOFT DRINKS

Succhi di Frutta <i>Juices</i>	7
Spremute <i>Freshly Squeezed Juice</i>	8

Servizio ed I.V.A. inclusi / *V.A.T and service included*

GALLIA COCKTAIL

1932

Aperol, Fernet Branca, Tequila, Drambuie

14

THE LAST COCKTAIL

Bombay Sapphire, Rosemary Infusion, Pera Puro, Succo di Limone, Prosecco

Bombay Sapphire, Rosemary Infusion, Pear Pure, Lemon Juice, Prosecco

DOGE GRITTI

Old Tom Gin, Carpano Antica Formula, Maraschino, Orange Bitter

IL MILANESE

Campari, Rabarbaro Zucca, Soda

LO SBAGLIATO SPEZIATO

Campari, Martini Rosso, Essenza di Pimento, Prosecco

Campari, Martin Rosso, Pimento Dram, Prosecco

PUNT E MES

Campari, Vermut Punt e Mes, Soda alla Vaniglia e Cannella

Campari, Vermuth Punt e Mes, Vanilla and Cinamon Soda

MILANO DA BERE

Cynar, Rabarbaro Zucca, Frangelico

Servizio ed I.V.A. inclusi / V.A.T and service included

APERITIVI | APERITIF € 14

BOLLICINE | SPARKLING

FRENCH 7 14

Gin, Limone, Sciroppo di Zuccheri, Champagne | Gin, Lemon, Sugar Syrup, Champagne

KIR ROYAL 17

Creme De Cassis, Champagne

MARTINI 14

HARRY JOHNSON'S MARTINI

Gin, Martini Rosso, Maraschino, Bitter e Curacao all'Arancio, Zuccheri

Gin, Martini Rosso, Maraschino, Orange Bitter, Curacao, Sugar

GIBSON

Gin, Martini Dry, Cipollina Agrodolce | Gin, Martini Dry, Pickled Chive

APPLE MARTINI

Vodka, Schnapps alla Mela, Cointreau

Vodka, Apple Schnapps, Cointreau

€

AVIATON

Hendrick's Gin, Maraschino, Creme Violette, Succo di Limone

Hendrick's Gin, Maraschino, Creme Violette, Lemon Juice

BALSAMIC MARTINI

Vodka, Aceto Balsamico | Vodka, Balsamic Vinegar

APERITIVI | PRE DINNER

14

HANKY PANKY

Gin, Martini Rosso, Fernet Branca | Gin, Martini Rosso, Fernet Branca

MANHATTAN

Canadian Club, Martini Rosso, Angostura | Canadian Club, Martini Rosso, Angostura

CLOVER CLUB

Gin, Sciroppo di Lampone, Limone | Gin, Raspberry Syrup, Lemon

CLASSICI | ALL DAY COCKTAILS € 14

PAPA DOBLE

Rum, Pompelmo, Maraschino, Succo di Lime

Rum, Grapefruit, Maraschino, Lime Juice

TOMMY'S

Tequila, Lime, Sciroppo di Agave | Tequila, Lime, Agave Syrup

VENETIAN SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda

BUONA VITA

Gin, Campari, Pompelmo | Gin, Campari, Grapefruit

FLORIBUNDA

Gin, Scotch Whiskey, Essenza di Rose | Gin, Scotch Whiskey, Rose Essence

LONG DRINK 14

DARK'N' STORMY

Black Rhum, Ginger Beer

SENSATION

Vodka, Midori, Pompelmo, Ginger Beer | Vodka, Midori, Grapefruit, Ginger Beer

SINGAPORE SLING

Gin, Liquore di Ciliegia, Ananas, Benedectine, Angostura, Soda

Gin, Cherry Liqueur, Pineapple, Lime, Benedectine, Angostura, Soda

SHIBUYA

Vodka Belvedere, Tè al Bergamotto, Limone, Sciroppo di Agave, Ginger Beer

Vodka Belvedere, Bergamott Tea, Lemon, Agave Syrup, Ginger Beer

HARVEY WALLEBANGER

Vodka, Succo d'Arancia, Galiano

Vodka, Orange Juice, Galiano

EMOTION

Vodka, Menta, Lime, Midori, Sambuca, Succo di Agrumi

Vodka, Mint, Lime, Midori, Sambuca, Citrus Juice

CORTO MALTESE

Rhum, Cointreau, Ananas, Granatina

Rhum, Cointreau, Pineapple, Grenadine

POLISH MULE

Vodka Belvedere, Lime, Ginger Beer

ITALIAN MULE

Dol Gin, Lime, Menta, Ginger Beer | Dol Gin, Lime, Mint, Ginger Beer

DOPO CENA | AFTER DINNER

€
14

ANGEL FACE

Gin, Calvados, Brandy all'Albicocca | Gin, Calvados, Apricot Brandy

BETWEEN THE SHEETS

Rhum Bianco, Brandy, Cointreau, Limone | White Rhum, Brandy, Cointreau, Lemon

RUSTY NAIL

Whisky, Drambuie

ANALCOLICI | NON-ALCOHOLIC

14

SHIRLEY TEMPLE

Ginger Ale, Granatine | Ginger Ale, Grenadine

STRAWBERRY SANBITTÈR

Sanbitter Rosso, Lime, Zucchero, Fragole

Sanbittèr Rosso, Lime, Sugar, Strawberries

ZEN BITTÈR

Sanbittèr Rosso, Zenzero, Limone, Cetriolo

Sanbittèr Rosso, Ginger, Lemon, Cucumber

FLORIDA

Limone, Arancia, Ananas e Grenadine | Lemon, Orange, Pineapple and Grenadine

VINI AL BICCHIERE | WINE BY THE GLASS

	calice/glass	bottiglia/bottle
CHAMPAGNE	€	€
Ruinart	17	85
Veuve Cliquot Saint-Petersboug	17	85
Ruinart Rosè	20	100
Ruinart Blanc des Blanc		160
Veuve Cliquot Vintage		160
Veuve Cliquot, La Grande Dame Blanc		320
Dom Perignon 2004		235
Krug Grand Cuvée Brut		255
Dom Ruinart		370
Louis Roederer Cristal		430
Krug Vintage 2000		430
Dom Ruinart Rosè		440
Krug Rosè		440
Dom Perignon Rosè		420
 SPUMANTI & PROSECCHI		
Selezione del nostro Sommelier <i>Sommelier's selection</i>	7	
Prosecco, DOCG Levis, Bellenda	12	65
Castello di Gussago Brut		
<i>Chardonnay, Pinot nero</i>	14	75
Franciacorta, Bella Vista Gran Cuvée,		
<i>Chardonnay, Pinot nero</i>	14	75

Servizio ed I.V.A. inclusi / *V.A.T and service included*

	calice/glass	bottiglia/bottle
	€	€
BIANCHI <i>WHITE WINES</i>		
Selezione del nostro Sommelier <i>Sommelier's selection</i>	7	
Gewürztraminer, Alois Lagader, Alto Adige	7	35
Pinot Grigio, Russiz, Friuli	7	35
Chardonnay, Marco Felluga, Friuli	7	35
Chardonnay, Planeta, Sicilia	9	45
Soave Classico, Pieropan, Veneto	7	35
Lugana, Ca' dei Frati, Lombardia	7	35
ROSSI <i>RED WINES</i>		
Selezione del nostro Sommelier <i>Sommelier's selection</i>	7	
Cabernet Sauvignon, Zenato, Veneto	7	35
Montepulciano Marina Cvetic, Masciarelli, Abruzzo	7	35
Pinot Nero, Lageder, Alto Adige	7	35
Nero D'Avola, Principi di Butera, Sicilia	7	35
Brunello di Montalcino, Banfi, Toscana	9	45
Valpolicella, Allegrini, Veneto	7	35
Dolcetto d'Alba, Prunotto, Piemonte	7	35
ROSATI <i>ROSÉ WINES</i>		
Lagrein Rosato, Alois Lageder, Alto Adige	7	35

	€
GRAPPE ACQUEVITI	
Nonino Moscato	14
Nonino Gialla Optima	14
Grappa di Tignanello	14
Picolit Nonnino Riserva	30
 LIQUORI E AMARI LIQUORS AND BITTERS	
	14
WHISKEY	
IRISH	
Jameson	14
Bushmills	14
 BOURBON	
Wild Turkey	16
Jack Daniel's	16
Jim Beam	14
Maker's Mark	20
 CANADIAN	
Canadian Club	14
Crown Royal	20

Servizio ed I.V.A. inclusi / *V.A.T and service included*

	€
SCOTCH	
J.Walker Red	14
J.Walker Black	20
J.Walker Blue	55
Famous Grouse	14
Dewar's	20
J&B	14
Dimple 15Y	22
Laphroaig	20
Chivas Regal 18Y	22
Oban	22
Talisker	22
Glenmorangie 10Y	22
GIN	
Dol Gin	14
Boxer	16
Isfjord	18
Gold 999,9	18
Vor	18
Wenneker	16
Marton Gin	18
Number Zero	16

Servizio ed I.V.A. inclusi / *V.A.T and service included*

	€
VODKA	
Belvedere	20
Stolichnaya	14
Stolichnaya Elite	22
Absolut	14
Ketel One	22
RHUM	
Bacardi Bianco	14
Bacardi Oro	16
Havana 3Y	14
Havana 7Y	18
Myer's Original	14
PORTO & SHERRY	
Porto Sandeman Red Y White	10
Porto Graham's 20Y	17
Tio Pepe	10
TEQUILA	
Tequila Patron Reposado	25

Servizio ed I.V.A. inclusi / *V.A.T and service included*

	€
COGNAC & BRANDY	
Remy Martin VSOP	18
Remy Martin Xo	37
Hennessy Vsop	16
Hennessy Xo	30
Martell Cordon Blue	22
Hennessy Paradise	110
Vecchia Romagna	14
Cardinal Mendoza	16
ARMAGNAC	
Laberdolive	28

	€
PANINI SANDWICHES	
Il Nostro Panino - Our Panino	18
Puntarelle, mozzarella di bufala affumicata e acciughe <i>Chicory, smoked buffalo mozzarella and anchovies</i>	
Excelsior Gallia Club Sandwich	20
Lattughini, pomodoro, pollo, bacon, maionese, uova sode crema di avocado e Philadelphia <i>Lettuce, tomato, chicken, bacon, mayonnaise, hardboiled egg avocado and Philadelphia</i>	
Club Sandwich Vegetariano	18
Selezione di verdure grigliate ed arrostate, insalata di rucola pomodorini canditi e verdure disidratate <i>Vegetarian club sandwich, grilled and roasted vegetables, arugula salad semi candied tomato and dried vegetable</i>	
Pierino	14
Il classico toast di prosciutto cotto e formaggio <i>The "Ever Green" ham and cheese "Toast" sandwich</i>	
Sandwich di Salmone	20
Salmone affumicato, spinacino novello, pomodoro ramato, crema di formaggio capperi e olive nere <i>Sandwich with smoked salmon, tender spinach, tomato, cream cheese capers and black olives</i>	

*Prodotto surgelato all'origine / *Frozen product at the origin

Servizio ed I.V.A. inclusi / V.A.T and service included

Excelsior Gallia Burger

€
18

220 gr di puro manzo piemontese, lattughini, pomodoro, cipolla caramellata
formaggio, bacon, maionese

*Our 8 oz (220 gr) pure beef burger, baby leafs, tomato, caramelized onion
cheese, bacon and mayonnaise*

LA SCELTA DELLE PATATE CON IL VOSTRO PANINO CHOOSE THE POTATOES YOU LIKE WITH YOUR SANDWICH

Spicchi di patate fresche ai 3 pepi

Hand cut fresh potato wedges flavored up with black, green and pink peppercorns

Spicchi di patate fresche alla paprika

Hand cut fresh potato wedges flavored up with paprika

Spicchi di patate origano e polvere di capperi

Hand cut fresh potato wedges flavored up with oregano and dried caper berries powder

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni. In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di informare il personale di servizio.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Alcuni piatti contengono prodotti surgelati / *Some dishes may contain frozen products*

Servizio ed I.V.A inclusi / *V.A.T and service included*

€

INSALATE | SALADS

Misticanza, pomdorini appassiti, Quartirolo, olivelle tonno fresco all'olio EVO <i>Mixed leaves, semi candied cherry tomato, Quartirolo cheese baby olives marinated tuna in EVO extra virgin olive oil</i>	14
Insalata mista lattughini, radicchio, pomodori cetrioli, carote, finocchi peperoni, rapanelli e cipolla <i>Mixed leafs, red chicory, tomato, cucumber, carrot, fennel bell pepper, radish and red onion</i>	13
Radicchio, noci, albicocche disidratate e crostino al caprino condimento di miele e senape in grani <i>Red chicory, walnuts, air dried apricots, fresh goat cheese bruschetta mustard dressing</i>	16
Caesar Salad Lattuga, parmigiano, pancetta, crostini di pane, maionese di acciughe <i>Romaine lettuce, parmesan cheese, bacon, bread croutons anchovy mayonnaise dressing</i>	16
Con pollo <i>with grilled chicken</i>	20
Con salmone affumicato <i>with smoked salmon</i>	20

*Prodotto surgelato all'origine / *Frozen product at the origin

Servizio ed I.V.A. inclusi / V.A.T and service included

€

PIZZA

Gallia

16

Pomodoro, mozzarella di bufala DOP Campana, tataki di tonno, olive e acciughe

Tomato sauce, buffalo mozzarella, tuna tataki, olives and anchovies

Margherita

Pomodoro, mozzarella DOP Campana, basilico della riviera Ligure

Tomato sauce, mozzarella, Ligurian basil

Marinara

Pomodoro, aglio, origano di Pantelleria

Tomato sauce, garlic, oregano

Prosciutto e funghi

Pomodoro, mozzarella DOP, prosciutto cotto, funghi

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

Gamberi e rucola

Pomodoro, mozzarella DOP, gamberi Adriatico, rucola

Tomato sauce, mozzarella, Adriatic sea shrimps, rocket

Napoli

Pomodoro, mozzarella DOP, acciughe, olive, origano

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives, oregano

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni. In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di informare il personale di servizio.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Alcuni piatti contengono prodotti surgelati / *Some dishes may contain frozen products*

Servizio ed I.V.A inclusi / *V.A.T and service included*

€

ANTIPASTI | APPETIZERS

Tagliere di salumi e focaccia al rosmarino	16
<i>Selection of cold cured meats, ham, salami and air dried beef, rosemary bread dumpling pear compote</i>	
Culatello di zibello, tortino di ricotta e composta di mele e zenzero	20
<i>Zibello ham, ricotta cheese savoury pie, apples and ginger compote</i>	
Mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico	17
riduzione di aceto invecchiato di modena	
<i>Buffalo mozzarella, fresh basil, reduced aged balsamic vinegar</i>	
Iride di verdure alla graticola, olio al basilico e pinoli tostati	16
<i>Grilled and marinated vegetable rainbow, basil oil, toasted pine nuts</i>	
Spinaci con gamberi croccanti, crumble di nocciole e salsa di soja dolce	18
<i>Spinach with crispy shrimps, hazelnut crumble and sweet soy sauce</i>	
Panzanella del Gallia	18
<i>Burrata Pugliese, pomodorini semi canditi, frutti del capperi, basilico pane di farina di grano duro tipo "Altamura"</i>	
<i>Hard wheat flour crusty bread open sandwich, burrata cheese candied cherry tomato, caper berries and fresh basil</i>	

*Prodotto surgelato all'origine / *Frozen product at the origin

Servizio ed I.V.A. inclusi / V.A.T and service included

	€
PRIMI E ZUPPE STARTERS AND SOUPS	
Risotto Cacio e pepe	17
<i>Risotto Cacio cheese and ground black pepper</i>	
Spaghetti alla carbonara di mare	19
<i>Spaghetti with fish carbonara sauce</i>	
Risotto ai funghi porcini e Castelmagno	19
<i>Risotto with porcini mushrooms and Castelmagno cheese</i>	
Tortelli di magro burro e salvia	17
<i>Vegetarian tortelli with butter and sage</i>	
Minestrone di verdure alla contadina	17
<i>Farm style fresh vegetable soup</i>	
Spaghettoni alla chitarra con pomodori datterini, basilico di riviera e olio EVO	17
<i>Spaghettoni with cherry tomatoes, Riviera basil and extra virgin EVO olive oil</i>	

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni. In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di informare il personale di servizio.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Alcuni piatti contengono prodotti surgelati / *Some dishes may contain frozen products*

Servizio ed I.V.A inclusi / *V.A.T and service included*

€

A LA CARTE MENU

DALLA GRIGLIA | FROM THE GRILL

Le portate sono accompagnate da patate arrosto e verdure grigliate all'olio di basilico

All grilled main courses are served with roast potatoes and grilled vegetable flavored with basil oil

Filetto di salmone fresco <i>Fresh salmon fillet</i>	24
Gamberoni <i>King prawns</i>	26
Branzino <i>Seabass</i>	24
Galletto alla diavola <i>Cockerel "alla diavola"</i>	20
Scottadito d'agnello <i>Lamb fillet</i>	24
Filetto di manzo <i>Beef fillet</i>	18
Tomino di latte vaccino <i>Tomino cheese</i>	18

*Prodotto surgelato all'origine / *Frozen product at the origin

Servizio ed I.V.A. inclusi / V.A.T and service included

	€
PESCE E CARNE FISH AND MEAT	
Scaloppa di tonno alla mediterranea con germogli di soja e cremoso al basilico <i>Tuna escalope with soy sprouts and creamy basil</i>	26
La classica cotoletta di vitello alla milanese con rucola, pomodoro e patate <i>Classic veal Milanese with rocket salad, tomatoes and potatoes</i>	26
Tournedos di manzo Piemontese, funghi porcini, purea di patate e cipolline all'agro <i>Beef tournedos with porcini mushrooms, mashed potatoes, onions in a sweet and sour sauce</i>	28
Ossobuco di vitello in gremolada con risotto alla Milanese <i>Veal marrowbone, parsley, garlic lemon and Milanese risotto</i>	24

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni. In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di informare il personale di servizio.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Alcuni piatti contengono prodotti surgelati / *Some dishes may contain frozen products*

Servizio ed I.V.A inclusi / *V.A.T and service included*

	€
DOLCI DESSERT	
Tiramisù classico <i>Tiramisù</i>	10
Panna cotta alla vaniglia e earl gray con crumble <i>Vanilla panna cotta flavoured with earl grey and served with crumble</i>	10
Millefoglie con mousseline alla vaniglia del Madagascar <i>Crispy puff pastry with Madagascar vanilla custard</i>	10
La “Bignola” del Gallia, cremoso soffice al mascarpone cuore di cioccolato marroni e amarene <i>Baked Choux pastry, chocolate mousse, crunchy sugar chestnut and black cherries</i>	10
Mousse al mango, sorbetto e mango disidratato <i>Mango mousse, sorbet and dehydrated mango</i>	10
Mosaico di frutta fresca di stagione <i>Mosaic of seasonal sliced fresh fruit</i>	10
Frutti di bosco <i>Mixed wild berries</i>	14

Servizio ed I.V.A. inclusi / V.A.T and service included

€

IL MENU DEI BAMBINI

CHILDREN'S MENU

FINO A 12 ANNI | UP TO 12 YEARS OLD

SNACKS

Spiedini di filetti di pollo croccanti con panuria al sesamo 8
Sesame breaded chicken fillet skewers

Anelli di totani fritti 8
Crispy golden fried squid rings

Patatine fritte 4
French fries

SANDWICH & PANINI

Fragrante toast di prosciutto e formaggio 8
Ham and cheese toasted sandwich

Mini Hot Dog 8
Pork steamed sausage in a sour dough bun

PIZZA

Margherita *con l'aggiunta dei vostri preferiti, prosciutto cotto, salame, wurstel, pollo* 10

Margherita *with your favourite topping, ham, salami, sausage, chicken* 10

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni. In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di informare il personale di servizio.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Alcuni piatti contengono prodotti surgelati / *Some dishes may contain frozen products*

Servizio ed I.V.A inclusi / *V.A.T and service included*

€

IL MENU DEI BAMBINI

CHILDREN'S MENU

FINO A 12 ANNI | UP TO 12 YEARS OLD

PASTA

Spaghetti, penne, tagliatelle, ravioli di ricotta e spinaci 12

Hard wheat spaghetti or penne, fresh egg dough tagliatelle or ricotta and spinach ravioli

Scelta di salse | *choice of sauces*

Pomodoro, bolognese, crema di parmigiano

Tomato sauce, bolognese sauce, parmesan cheese cream sauce

SECONDI | MAIN COURSES

Lasagne classiche alla Modenese 16

Typical oven baked lasagne meat ragout and béchamel sauce

Cotoletta di pollo alla milanese 18

Milanese breaded chicken cutlet

DOLCI | DESSERTS

Muffin al cioccolato con macedonia di fragole 6

Chocolate muffin with fresh strawberry

Macedonia di frutta fresca di stagione 6

Seasonal fresh fruit salad

Selezione di gelati alla crema ed alla frutta 5

Selection of homemade ice cream and sherbet

Servizio ed I.V.A. inclusi / V.A.T and service included

