

CUC  
INA





Piccione in saor	euro 24
Uovo o provola?	euro 21
Seppia, piselli e rabarbaro	euro 24
Ravioli di genovese	euro 23
Manfredi tonno, caglio e papaccelle	euro 25
Risotto con pomodoro al cartoccio	euro 23
Pancetta di maialino, asparagi e fragoline	euro 29
Orto di Carlo	euro 25
Pescato del giorno con burrata di mandorle	euro 29
Cioccolato e lamponi	euro 14
Pompelmo, basilico e cioccolato bruciato	euro 14
Banana, caramello e arachidi	euro 14



Menù Degustazione 4 portate

**euro 67**

Menù Degustazione 6 portate

**euro 87**

Abbinamento vino (4 calici)

**euro 35**

Il menù degustazione è da intendersi per ogni ospite presente al tavolo.

I gentili clienti sono pregati di comunicare prima dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala che è a disposizione per fornire informazioni in merito alle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti in carta.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

# CUC INA





Pigeon in saor	euro 24
Egg or provola?	euro 21
Cuttlefish, peas and rhubarb	euro 24
Ravioli with genovese	euro 23
Manfredi tuna, rennet and papaccelle	euro 25
Risotto with “al cartoccio” tomato	euro 23
Piglet pancetta, asparagus and strawberries	euro 29
Carlo’s garden	euro 25
Catch of the day with almonds burrata	euro 29
Chocolate and raspberries	euro 14
Grapefruit, basil and burnt chocolate	euro 14
Banana, caramel and peanuts	euro 14



Tasting Menu 4 courses

**euro 67**

Tasting Menu 6 courses

**euro 87**

Wine pairing (4 glasses)

**euro 35**

The tasting menu is for every guest seated at the table.

Please communicate, before ordering, any dietary restrictions or food allergies; our staff is at your disposal to provide complete information about all raw materials and cooking methods we use.

Some of our fresh products have undergone a blast chilling procedure, as described in the Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare using the system HACCP according to the Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

# DRINKS



## FROM THE FAMILY

### **THE PINK PANTHER**

euro 14

Vodka ai biscotti al burro, orzata di plumcake alle fragole, sangue morlacco, spuma al formaggio, marmellata di ciliegie e mirtilli.  
*Butter biscuits vodka, strawberry plumcake's horchata, "morlacco" blood, cheese foam, blueberries and cherries jam.*

### **ALL EYES ON ME**

euro 14

Gin, cordiale al té alla pesca e aloe vera, sciroppo al ginseng, soda allo zenzero e rosmarino, liquore alle foglie di guanabana.  
*Gin, aloe vera and peach tea cordial, ginseng syrup, ginger and rosemary soda, guanabana leaves liquor.*

### **MIND CEREMONY**

euro 14

Mezcal, Triple Sec, brodo di carota viola, lapsang thè, sciroppo di pop-corn  
*Mezcal, Triple Sec, purple carrot broth, lapsang tea, pop-corn syrup*

### **BREAKFAST CLUB**

euro 14

Jhonny Walker Black Lable, liquore alle nocciole, latte di mandorla e cornflakes, sciroppo d'acero, foam al caffè.  
*Jhonny Walker Black Lable, hazelnut liquor, almonds milk and cornflakes, maple syrup, coffee foam.*



**J TOOK THE DICE**

euro 14

Rum scuro, orange brandy, latte di cocco, ananas caramellato, sciroppo alle nocciole, paprika dolce.

*Dark rum, orange brandy, coconut milk, caramelized pineapple, hazelnut syrup, sweet paprika.*

**LEMON SHERBERT**

euro 14

Gin Cracco, limoncello salato, limone, caramello salato all'arancia, fiori di gelsomino.

*Gin Cracco, salted limoncello, lemon, orange salted caramel, jasmine flowers.*

**PAPASNAYA IKRA**

euro 14

Cachaça, lime, liquore al lemon verbena, purea di papaya e cedro, sciroppo alla curcuma, caviale di mela verde e basilico.

*Cachaça, lime, lemon verbena liquor, citron and papaya puree, turmeric syrup, green apple and basil caviar.*

## TRUE CLASSICS & TWIST

### **MY DAD MARTINEZ**

euro 13

Old Tom gin al pompelmo bruciato, vermouth rosso,  
maraschino, bitter di Carlo

*Burnt grapefruit Old Tom gin, red vermouth, maraschino,  
Carlo's bitter*

### **MAI TAI**

euro 13

Rum cubano, Rum jamaicano, dry curaçao, lime, pompelmo,  
angostura, falernum

*Cuban rum, jamaican rum, dry curaçao, lime, grapefruit,  
angostura, falernum*

### **FRIDA'S JOURNEY IN ITALY**

euro 13

Tequila, italicus, lime, miele d'agave,  
succo di lychee e pepe di timut, Franciacorta.

*Tequila, italicus, lime, agave honey,  
lychee and timut pepper juice, Franciacorta.*

### **LION'S TAIL**

euro 13

Bourbon, pimento dram, lime, gomma arabica, angostura

*Martini bitter riserva, Bombay gin, Martini Fiero marinated  
beetroot, pink grapefruit chutney*

**MILANO-RICCIONE**

euro 13

Amaro Bianco, vermouth bianco, bitter al sangiovese, tonic.

*Amaro Bianco, white vermouth, sangiovese bitter, tonic.*

**HARMONIOUS BITTER**

euro 13

Jannamaro, amari mix, sciroppo granadilla e passion fruit, soda al tamarindo.

*Jannamaro, bitter mix, passion fruit and granadilla syrup, tamarind soda.*

**IL GIARDINO DI ROSA**

euro 13

Amaro Bianco, lime, menta, prosecco, soda.

*Amaro Bianco, lime, mint, prosecco, soda.*

**SAVANNAH**

euro 15

Gin Elephant Aged Rum Cask 2019, menta, zucchero, soda, angostura.

*Gin Elephant Aged Rum Cask 2019, mint, sugar, soda, angostura.*

## SNACK BAR

Il nostro Hamburger	€ 18
Margherita al Naviglio	€ 15
Club Sandwich	€ 18
Salad	€ 15



I gentili clienti sono pregati di comunicare prima dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala che è a disposizione per fornire informazioni in merito alle materie prime utilizzate e alle modalità di preparazione dei piatti in carta.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante sistema HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

*Please communicate, before ordering, any dietary restrictions or food allergies; our staff is at your disposal to provide complete information about all materials and cooking methods that we use.*

*Some of our fresh products have undergone a blast chilling procedure, as described in the Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare using the system HACCP according to the Reg. CE 852/04 and Reg. CE 853/04*



# CANTINA



## La cantina

### Bollicine Italiane

Prosecco Conegliano Valdobbiadene Millesimato 2019 DOCG - Biancavigna	€ 25
Franciacorta Brut DOCG “Doppio Erre Di” - Derbusco Cives	€ 45
Franciacorta Brut Blanc De Blancs DOCG - Derbusco Cives	€ 55
Franciacorta Brut Millesimato 2019 DOCG - Vezzoli	€ 35
Trento Doc Maximum Brut - Ferrari	€ 55
Trento Doc Maximum Rosè - Ferrari	€ 60

### Champagne

Première Cuvée Brut - Bruno Paillard	€ 110
1er cru Cuvée tradition - Gonet Medeville	€ 90

### Vini Dolci

Moscato d'Asti 2019 - Saracco	€ 30
-------------------------------	------



## Bianchi

Etna Bianco DOC 2019 - Pietradolce	€ 35
Petite Arvine DOC 2018 - Ottin	€ 40
Vermentino IGT "L'airone" 2019 - Guado al Melo	€ 25
Trebbiano di Soave "Massifitti" 2017 - Suavia	€ 30
Plonerhof Riesling DOC 2018 - Ploner	€ 45
Sauvignon Vert 2019 - Marian Simčič	€ 35
Roero Arneis "Sara" 2019 - Carlo Giacosa	€ 25
Gruner Veltliner DOC 2019 - Pacher Hof	€ 35
Saumur blanc BIO "Les Perrieres" 2018 - Arnaud Lambert	€ 50
Macon Uchizy "Les Maranches" 2018 - Les Heritiers Comte Lafon	€ 70
Chablis - Daniel Dampt & Fils 2019	€ 50





## Rossi

Barbera d'Alba DOC "Mucin" 2018 - Carlo Giacosa	€ 25
"San Martino" Vicenza Rosso 2016 BIO - Masari	€ 30
Chianti Classico DOCG BIO 2017 - Caparsa	€ 45
Plonerhof Pinot Nero DOCG 2018 - Ploner	€ 45
Etna Rosso DOC 2019 - Pietradolce	€ 40
Langhe Nebbiolo DOC 2019 - Parusso	€ 40
Valpolicella Classico Superiore DOC "Sanpereto" 2018 - Mazzi	€ 35
Incanto Valtellina Superiore Sassella DOCG 2018 - Scerscé	€ 60
Bourgogne Pinot Noir 2019 - Henri Boillot	€ 90
Amarone della Valpolicella DOCG 2015 "Punta di Villa"- Mazzi	€ 95
Chambolle - Musigny 2017 - Domaine Dujac	€ 140

