



CAFFETTERIA - Hot drinks

Caffè espresso _____	€ 2	Decaffeinato corretto _____	€ 3,5
Caffè americano _____	€ 3	Cappuccino _____	€ 3
Caffè espresso decaffeinato _____	€ 2,5	Cappuccino decaffeinato _____	€ 3,5
Caffè espresso doppio _____	€ 3,5	Latte bianco _____	€ 2,5
Ginseng piccolo _____	€ 2,5	Latte macchiato _____	€ 3
Ginseng grande _____	€ 3	Espresso shakerato _____	€ 4,5
Caffè d'orzo piccolo _____	€ 2,5	Cioccolata _____	€ 4,5
Caffè d'orzo grande _____	€ 3	Cioccolata con panna _____	€ 5,5
Marocchino _____	€ 3	Tè e tisane _____	€ 3
Espresso corretto _____	€ 2,5	Spremuta di arancia _____	€ 6



BEVANDE -Beverage

Acqua minerale naturale 0,5 l <i>Surgiva in vetro</i> _____	€ 3,5	Lemonsoda _____	€ 4,5
Acqua minerale frizzante 0,5 l <i>Surgiva in vetro</i> _____	€ 3,5	Tonica Thomas Henry _____	€ 4,5
Succhi di frutta _____	€ 3,5	Ginger Beer Thomas Henry _____	€ 4,5
CocaCola / CocaCola zero <i>in vetro</i> _____	€ 4,5	Ginger Ale Thomas Henry _____	€ 4,5
Sprite <i>in vetro</i> _____	€ 4,5	Estathé limone / pesca <i>in vetro</i> _____	€ 4,5
Fanta <i>in vetro</i> _____	€ 4,50		

BIRRE -Beer

Birra artigianale Du Lac _____	€ 7	Corona alcohol free _____	€ 6,5
Birra Amen American Ipa <i>gluten free</i> _____	€ 6,5	Weltenburger Weiss <i>alcohol free</i> _____	€ 6,5
Birra Friend or Faux APA <i>alcohol free</i> _____	€ 6,5		



- Hamburger di manzo / Beef burger** 1 3 4 5 6 7 8 10 11 12 13 **22**
 Hamburger di manzo selezionato 200gr, pane artigianale ai semi di sesamo, fontina, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata e maionese della casa
 Servito con patatine fritte
200g selected beef burger, artisanal sesame bun, Fontina cheese, lettuce, tomato, caramelized onion, home-made mayonnaise . Served with French fries
- People Club Sandwich / People Club Sandwich** 1 3 5 6 7 8 9 10 11 12 13 **20**
 Con pane tostato, petto di tacchino arrosto, bacon croccante, uovo fritto, lattuga, pomodoro, maionese artigianale al limone Servito con patatine fritte
Toasted bread, roasted turkey breast, crispy bacon, fried egg, lettuce, tomato, home-made lemon mayonnaise Served with French fries
- Focaccia** 1 3 5 6 7 8 9 10 11 12 13 **17**
 Focaccia all'extra vergine d'oliva, mayo veg, pomodoro, lattuga, avocado, zucchine e melanzane alla griglia Servito con patatine fritte
Extra virgin olive oil focaccia, vegan mayo, tomato, lettuce, avocado, grilled zucchini and eggplant Served with French fries
- Toast people / People toast** 1 3 5 6 7 8 9 10 11 12 13 **14**
 Pane tostato, formaggio Valtellina e spalla cotta di San Secondo Servito con patatine fritte
Toasted bread, Valtellina cheese and San Secondo ham Served with French fries



Insalata Caesar's / Caesar Salads 1 3 4 5 6 7 8 10 11 12 13 14**18**

Petto di tacchino arrosto, misticanza, crostini artigianali, Raspadura Lodigiana, salsa Caesar
Servita con pane caldo

*With Turkey breast, mixed greens, artisanal croutons, Raspadura Lodigiana cheese, Caesar dressing
Served with warm bread*

Insalata Niçoise / Niçoise Salad 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 14**18**

Con tonno, uovo sodo, fagiolini, patate novelle, pomodori, olive Taggiasche, olio extra vergine di oliva
Servita con pane caldo

*With tuna, boiled egg, green beans, baby potatoes, tomatoes, Taggiasca olives, extra virgin olive oil
Served with warm bread*



Selezione Italiana per due persone/ Italian selection for 2 people 1 3 5 6 7 8 10 11 12 **30**

Crudo di Parma 24 mesi Dop, coppa piacentina Dop, mozzarelline di bufala, giardiniera home-made e gnocco fritto caldo

24-month aged Parma ham, Coppa Piacentina, buffalo mozzarella bites, mixed pickled vegetables, warm gnocco fritto

Selezioni Individuali / Individual Selections 1 3 5 6 7 8 10 11 12 **18**

- Crudo di Parma 24 mesi Dop e mozzarelline di bufala, pane caldo **18**
24-month aged Parma Ham, buffalo mozzarella bites, warm bread
- Coppa Piacentina e gnocco fritto con giardiniera home-made **18**
Coppa Piacentina, warm gnocco fritto with mixed pickled vegetables
- Brisaola di Madesimo con sciatt valtelinesi e mosto cotto con spezie **18**
Madesimo Brisaola with traditional Valtellina sciatt (buckwheat fritters with melted cheese) and spiced grape must reduction

Trota marinata agli agrumi / Citrus Marinated Trout 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 14 **18**

Trota marinata delicatamente con succo d'arancia e limone, insalatina di stagione, olio extra vergine di oliva Servito con pane caldo

Lightly marinated trout with orange and lemon juice, seasonal mixed salad, extra virgin olive oil Served with warm bread

Vitello Tonnato Tradizionale / Traditional Vitello Tonnato 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 **20**

Vitello, salsa tonnata classica, capperi e jus di vitello
Servito con pane caldo

*Veal, classic tuna sauce, capers and veal jus
Served with warm bread*

Hummus Mediterraneo / Mediterranean Hummus 1 3 5 6 7 8 9 10 11 12 13 **16**

Hummus di ceci, olio extra vergine di oliva, paprika affumicata, tartare di pomodorino secco

Servito con focaccia 1 5 7 8 11 12 13

Chickpea hummus, extra virgin olive oil, smoked paprika, sun-dried cherry tomato tartare

Served with focaccia 1 5 7 8 11 12 13



Spaghetti al pomodoro San Marzano / Spaghetti with San Marzano Tomato Sauce 1 3 5 6 7 8 9 10 11 12 **16**

Spaghetti trafilati al bronzo, salsa di pomodoro San Marzano, basilico fresco, olio extra vergine di oliva
Servito con pane caldo

Spaghetti pasta, San Marzano tomato sauce, fresh basil, extra virgin olive oil Served with warm bread

Rigatoni di Kamut Bio Felicetti all'amatriciana / Organic Kamut Rigatoni Felicetti " Amatriciana " 1 3 5 6 7 8 9 10 11 12 **18**

Rigatoni di Kamut, guanciale croccante, salsa al pomodoro, Pecorino Romano
Servito con pane caldo

Organic Kamut Rigatoni, crispy guanciale, tomato sauce, Pecorino Romano cheese Served with warm bread

Lasagna classica al ragù / Classic lasagna with beef ragout 1 3 5 6 7 8 9 10 11 12 **18**

Sfoglia all'uovo, ragù di manzo, besciamella, Parmigiano Reggiano
Egg pasta sheets, beef ragout, béchamel sauce, Parmigiano Reggiano cheese

Crema di carote e zenzero/ Carrot and ginger cream soup 1 3 5 6 7 8 9 10 12 **16**

Con crostini di pan tostato
With toasted bread croutons

Tagliata di manzo gr200 / 200gr Beef tagliata 1 3 5 6 7 8 9 10 11 12 13 **26**

Manzo selezionato, rucola, pomodorino Pachino, Raspadura Lodigiana, olio extra vergine di oliva
Servita con pane caldo e patatine fritte

Selected beef, rocket, Pachino cherry tomatoes, Raspadura Lodigiana cheese, extra virgin olive oil Served with warm bread and French fries

Salmone alla griglia / Grilled Salmon 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 **24**

Filetto di salmone, verdure di stagione, salsa allo yogurt ed erbe fresche
Servito con pane caldo e patatine fritte

Salmon fillet, seasonal vegetables, yogurt and fresh herb sauce Served with warm bread and French fries



Patatine fritte / French fries 1 3 5 6 7 8 9 10 11 12 13 **6**

Verdure di stagione / Seasonal vegetables 5 9 **7**

Insalata verde / Green salad **6**

Tiramisù / Tiramisù 1 3 5 6 7 8 10 11 12 13 **8**

Savoiardo bagnato al caffè, crema al mascarpone, cacao
Ladyfingers soaked in coffee, mascarpone cream, cocoa powder

Panna cotta al caramello / Caramel Panna cotta 1 3 5 6 7 8 10 11 12 13 **8**

Torta Caprese / Caprese cake 1 3 5 6 7 8 10 11 12 13 **8**

Torta al cioccolato e mandorle
Chocolate and almond cake

Gelato artigianale / Artisanal ice cream 1 3 5 6 7 8 10 11 12 13 **8**

Tagliata di frutta / Sliced fresh fruit selection **8**



**Le consumazioni nelle aree del Rooftop Bar prevedono una maggiorazione del 10%.
10% surcharge applies to all orders served on the the Rooftop Bar areas.**

Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare aspetti qualitativi dei nostri prodotti, segnaliamo la presenza di alimenti freschi selezionati che vengano sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, nel rispetto delle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze. Si dichiara che su richiesta al personale di sala è a disposizione il libro elencante gli allergeni presenti per ogni singolo piatto. Non possiamo escludere la possibilità di contaminazioni crociate riguardanti gli allergeni.

For market demand and in order to improve the quality of our products, we point out the presence of fresh selected ingredients that are subjected to rapid reduction of temperature on site, in compliance with the procedures of the Food Safety Management Manual pursuant to Reg. EC 852/04 and Reg. 853/04. The consumer is asked to inform the staff of the need to consume food free of certain substances. It is stated that upon request to the staff a book listing the allergens present for each dish is available. We cannot rule out the possibility of cross-contamination of allergens.

