



2.03.18

Mass Prod
Nightdrivers / Bosconi Records

05 / MAR
RUT BLAS
CONCERTO P
INFONIA N
06 / M

IL SANTI
MILANO

Jean Paul
GAULTIER

VINI BIANCHI MESCITA

MESDÍ OLTREPÒ PAVESE DOC
riesling renano
2024 - gerry scotti wines - lombardia
🍷 7,00 🍷 24,00

SAUVIGNON “DEL POMPIERE”
sauvignon
2024 schiopetto
🍷 8,00 🍷 38,00

KEBRILLA DOC
grillo
2024 – fina
🍷 7,00 🍷 28,00

THIMOS DERTHONA DOC
timorasso
2023 - alvio pestarino
🍷 8,00 🍷 36,00

VINI ROSSI MESCITA

REGIÙ OLTREPÒ PAVESE DOC
barbera
2024 - gerry scotti wines - lombardia
🍷 7,00 🍷 24,00

CASTELGREVE
chianti classico
2023 – Castelli del Grevepesa- toscana
🍷 8,00 🍷 38,00

SYRAH
syrah
2019 - fina
🍷 7,00 🍷 30,00

BOLLE MESCITA

“GRAPPOLI DI LUNA”
PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG
glera
la vigna di sarah - veneto
🍷 7,00 🍷 30,00

ELEONORA GIORGI METODO CHARMAT
EXTRA DRY OLTREPO’ PAVESE DOCG
chardonnay, pinot nero
cantina giorgi - lombardia
🍷 7,00 🍷 26,00

ELEONORA GIORGI METODO CLASSICO
EXTRA DRY ROSÉ DOCG
pinot nero
cantina giorgi - lombardia
🍷 7,00 🍷 26,00

FRANCIACORTA LA CAPINERA CUVÉE BRUT DOCG
chardonnay, pinot bianco
cantina la capinera - lombardia
🍷 10,00 🍷 40,00

MIRABELLA FRANCIACORTA ROSÉ
BRUT DOCG
chardonnay, pinot bianco, pinot nero
mirabella - lombardia
🍷 10,00 🍷 50,00

VINI al CALICE

BEVANDE

ACQUA STILLE E BOLLE LURISIA 50 cl 2,50

ACQUA STILLE E BOLLE LURISIA 75 cl 3,50

COCA-COLA/ZERO 3,50

TONICA 4,00

POMODORO CONDITO 4,50

SPREMUTA DI AGRUMI 4,50

BIRRE

BIRRA LIRA ARTIGIANALE “DELFINO”
blonde ale 4,5% Vol 7,50

BIRRA LIRA ARTIGIANALE “AGRICOLTORE”
ipa 5% Vol 7,50

BIRRA LIRA ARTIGIANALE “CORNUCOPIA”
american amber ale 6,2% Vol 7,50

MENABREA
bionda premium lager 4,8% Vol 5,00

CAFFE’

CAFFÈ ESPRESSO 2,00

CAFFÈ DECAFFEINATO 2,00

CAFFÈ AMERICANO 2,00

CAFFÈ GINSENG 2,00

CAFFÈ D'ORZO 2,00

CAFFÈ CORRETTO 3,00

MAROCCHINO 2,00

CAPPUCCINO 2,00

LATTE MACCHIATO 2,50

TÈ E INFUSI 4,00

ALLERGENI

- 1 - GLUTINE
- 2 - CROSTACEI
- 3 - UOVA
- 4 - PESCE
- 5 - ARACHIDI
- 6 - SOIA
- 7 - LATTE
- 8 - FRUTTA A GUSCIO
- 9 - SEDANO
- 10 - SENAPE
- 11 - SEMI DI SESAMO
- 12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 13 - LUPINI

ANTIPASTI

ORTO DI MICHELE (7)
polpa di melanzana violetta, glassa di pomodori
San Marzano, burrata, basilico 14,00

ITALIAN CEVICHE (4)
branzino marinato, limone, coriandolo, marmellata
di cipolla rossa di Tropea 20,00

FINTA PANZANELLA (1-12)
pane, zuppa di pomodoro all’acqua di cozze, sedano 16,00

TARTARE ALLA SICILIANA (7)
manza Fassona piemontese, pesto di pomodori secchi,
capperi, pecorino 16,00

NON E’ PRIMAVERA (1-7)
fiori di zucca in farcia di ricotta di bufala e salvia - fritte
in pastella leggera - salsa yogurt, cetrioli 14,00

PRIMI PIATTI

COSTIERA AMALFITANA (1-7)
fusilli alla “Nerano”, zucchine,
i suoi fiori, Provolone del Monaco 14,00

PORTO CERVO (1-2-4-14)
fregola sarda fatta a mano, pesci del Mediterraneo,
crostacei, molluschi, pomodoro 18,00

ORO (7-9) 🔥
risotto Riserva San Massimo “al salto”,
fondo bruno di carne 18,00

SECONDI PIATTI

MARZAMEMI (1-4-8)
involtino di pesce spada farcito di pane,
uvetta e pinoli, foglie di biette 24,00

FILETTO UBRIACO (9-14)
filetto di maiale cotto a bassa temperatura, riduzione
del suo fondo alla birra rossa, salsa romesco,
patate novelle al forno 22,00

LE GASTRONOMICHE (1-7)
polpette di manza Fassona piemontese al sentore di limone,
salsa di pomodoro Napoli, Grana Padano 14,00

NON È L'AMERICA (1-7)
hamburger di manza Fassona piemontese, pane bun,
formaggio, insalata, pomodoro, ketchup 14,00

coperto/pane 2,00
chips 2,50

INSALATE

VOLEVO ESSERE UN AVOCADO (8)
Songino, avocado, frutta secca, mele Smith,
citronette al miele 14,00

CAESAR SALAD (1-7)
pollo cotto a bassa temperatura, bacon, insalata romana,
vele di pane, dressing di Grana Padano 16,00

SALMON SALAD (1-3-4-9-11)
insalata di verdure crude miste, salmone marinato in casa,
pomodori, maionese, yogurt greco 16,00

CONTORNI

MISTICANZE
insalate assortite, verdure crude, pomodori 6,00

VAPORE
ortaggi al vapore secondo disponibilità 8,00

TRIPLO POTATOES (1-3-10)
cotte tre volte, origano, maionese al capperi 8,00

BUSINESS LUNCH GIUGNO

COSTIERA AMALFITANA (1-7)
fusilli alla “Nerano”, zucchine, i suoi fiori, Provolone del Monaco
dessert a scelta | acqua 500 ml 20,00

DESSERT

ZABAIONE (1-3-7-8) 🔥
al Marsala con frutti rossi e sbrisolona 8,00

BIANCOMANGIARE (8)
con il latte di mandorla e frutta 8,00

IL SANTA TIRAMISÙ (1-3-7-8)
fatto al momento con mascarpone montato,
doppio crumble di caffè e cialda croccante 8,00

TAZZINA DI TIRAMISÙ (1-3-7-8)
classico con mascarpone e biscotto al caffè 4,00

CASSATA SICILIANA (1-3-7-8)
di ricotta fresca, gocce di cioccolato e pasta di mandorle 8,00

TORTA CAPRESE (senza glutine) (3-7-8)
con farina di mandorle e cacao 8,00

MOSAICO
di frutta fresca al taglio di stagione 8,00

FRUTTI ROSSI
more, lamponi, mirtilli del sottobosco 8,00