

Pranzo #DaDry

Lunch menu

Piatto del giorno

MONDAY

Farro, salmone, cicoria saltata.

Spelled, salmon, sautéed chicory.

TUESDAY

Vellutata di sedano rapa, pesto di spinaci, nocciole tostate.

Cream of celeriac, spinach pesto, toasted hazelnuts.

WEDNESDAY

Pizza al contrario: patate, merluzzo, rucola, salsa di soia.

Upside-Down pizza: potatoes, cod, rucola, soy sauce.

THURSDAY

Hummus di ceci, broccoli, melograno.

Chickpea hummus, broccoli, pomegranate.

FRIDAY

Insalata di pollo, indivia belga, patate novelle.

Chicken salad, Belgian endive, potatoes.

Panini

Toast di focaccia integrale con cotto arrosto, iceberg, pomodoro, fior di latte.

Whole grain toast with roasted ham, lattuce, fresh tomatoes, fior di latte mozzarella.

Insalata di pizza al contrario

Foglie verdi, spinaci con pinoli, uvetta, crema di carote e liquirizia.

Green Salad, spinach with pine nuts, raisin, carrot cream and licorice.

Piadinina DRY integrale croccante

Squacquerone, rucola, olio al basilico.

Soft cheese, rucola, basil infused olive oil.

Aggiunta di Cotto Arrosto / Crudo Dolce d'Oswaldo / Mortadella

Add Roasted Ham / Crudo dolce d'Oswaldo / Mortadella

La cucina

Vitello tonnato.

Roasted veal in tuna sauce.

Insalata di tacchino e scarola, salsa senape, polvere di prosciutto.

Turkey salad, escarole, mustard, prosciutto crumbs.

Roast beef, crema di feta, foglie verdi, citronette limone.

Roast beef, feta cream, salad and lemon citronette.

Riso venere, verdure croccanti, code di gambero.

Venus rice, crunchy vegetables and shrimps.

DryMilano

Contorni

€3,50

Cime di rapa, pinoli, ricotta salata.

Turnip tops, pine nuts and salted ricotta.

Patata al cartoccio con ventricina e mascarpone.

Baked potato with ventricina and mascarpone cheese.

Broccoli gratinati.

Broccoli au gratin.

Le Pizze dello Chef

€9

Calzone Spek

€ 12

Spinaci, ricotta di bufala, provola affumicata.

Spek, spinach, buffalo ricotta, smoked provola.

Cime di Rapa

€ 12

Salsicce e Fiordilatte.

Sausage and fiordilatte.

Ventricina

€ 14

Scalogni al sale, fior di latte.

Spicy pork sausage, salted shallot, fior di latte mozzarella.

Guanciale Affumicato

€ 12

Stracciatella, basilico in cottura, Parmigiano Reggiano.

Smoked cheek lard, basil, Parmigiano Reggiano.

Broccoli

€ 14

Zeste di limone caramellate, Parmigiano Reggiano, fior di latte.

Lemon Zest, Parmigiano Reggiano, fior di latte.

Le Pizze Classiche

€9

Marinara

€ 5

Margherita

€ 8

Margherita con bufala

€ 9

Bianca con mozzarella fior di latte

€ 8

Condimenti:

Prosciutto Crudo Dolce d'Oswaldo

€ 6

Prosciutto cotto arrosto // *Roasted ham*

€ 6

Cipolla Bianca stufata all'Acciuga // *Onion stewed with anchovies*

€ 3

Buzzonaglia di Tonno del Mediterraneo // *Mediterranean tuna offal*

€ 6

Olive Denocciate Cotte al Forno // *Baked pitted olives*

€ 5

Acciughe del Mar Cantabrico // *Cantabric sea anchovies*

€ 9

Acciughe Sicilia Mar Mediterraneo // *Sicily anchovies*

€ 6

Capperi di Pantelleria // *Capers from Pantelleria*

€ 4

Cubotti

€ 10

Cubi di focaccia semi-integrale farciti con

Wholegrain focaccia cubes served with

€ 2

Tapenade di olive leccino, guacamole, caprino.

€ 6

Leccino olives tapenade, guacamole and goat cheese.

Acciughe del mar cantabrico, guacamole, capperi di Pantelleria.

€ 10

Cantabric sea anchovies, guacamole, capers.

€14

Le Focacce

small / regular

€9

Capicollo al Montepulciano, labneh alle erbe.

€ 8 / 14

Montepulciano capicollo and labneh.

€12

Stracciatella e crudo dolce d'Oswaldo.

€ 8 / 14

Creamy mozzarella and prosciutto d'Oswaldo.

€12

Vitello tonnato con polvere di capperi.

€ 8 / 14

Roasted veal with tuna sauce and capers.

Salmone marinato alla salsa di soia, provola affumicata, rucola e sesamo tostato.

€ 8 / 14

Soy sauce marinated salmon, smoked mozzarella fior di latte, rucola, sesame.

Rosmarino e cristalli di sale.

€ 6 / 10

Sea salt flakes and rosemary.

I Piatti

small / regular

Lattughino croccante, crema di nocciole, ricotta di bufala, mele verdi. // *Crispy baby lettuce, hazelnuts, buffalo ricotta, green apple.* € 7 / 12

Bresaola e foglie verdi. Crema di Grana Padano e sesamo. // *Bresaola and green salad. Grana Padano sauce and sesame.* € 7 / 12

Insalata con branzino marinato, yogurt al rafano e prezzemolo crema di barbabietola. // *Salad with marinated branzino, horseradish and parsley yogurt and beet cream.* € 8 / 14

Frutta

Insalata di frutta // *Fruit salad* € 6

Pasticceria

Tiramisù Berton. € 9

Tarte tatin calda e fredda, meringa morbida, crumble di riso al pistacchio. // *Hot and cold tarte tatin, soft meringue, pistachio rice crumble.* € 7

Bombolone con gelato al pistacchio. // *Doughnut with pistachio ice cream.* € 8

Gelateria

Gelato al Fior di latte // *Fior di latte ice cream* € 2,5 a pallina

Gelato al Pistacchio // *Pistachio ice cream* € 2,5 a pallina

Sorbetto all'Arancia e Menta // *Orange and Mint sorbet* € 2,5 a pallina

Sorbetto al Cacao // *Cocoa sorbet* € 2,5 a pallina

Il gelato lo serviamo con crumble alle mandorle
We do serve ice creams with almonds crumble

Coppa Gelato
Fior di latte, sorbetto al cacao, crumble, composta di limone, erbe.

Beverage

Birre

In bottiglia // Bottle
Brewdog King Pin - cl 33 - GB € 6
St. Peter's Grapefruit - cl 50 GB € 8
Ridgeway Ipa India Pale Ale - cl 50 - GB € 8
St. Peter's Cream Stout - cl 50 G € 8
Black Isle Red Kite Ale - cl 33 GB € 6
Ale - DK € 6
Citra & Galaxy Double India Pale Ale - cl 33 DK € 8
St. Peter's G-FREE - cl 33 GB € 7

Alla spina // Draft
Tipopils Birrificio Italiano - cl 40 € 7

Acqua

Acqua trattata naturale/gasata // *Filtered still/sparkling tap water* - cl 75 € 2
Ferrarelle - cl 33 € 1,5
Ferrarelle - cl 75 € 3

Bibite

€5

Vini

Al calice // By the glass € 3,50

Alsace Extra Brut 2014 sans soufre ajouté
Domaine Vincent Stöfler - Barr - Alsazia, Francia

Kronenburg 2016
Schönenburg Grand Cru 2015
Friedrich-Becker - Schweigen - Palatinato, Germania

Kronenburg 2016
Schönenburg Grand Cru 2015
Friedrich-Becker - Schweigen - Palatinato, Germania

Cocktail

French75 € 12
Tanqueray London Dry Gin, Zucchero, Limone, Champagne Brut.
Tanqueray London Dry Gin, Sugar, Lemon, Champagne Brut.

Gin Gin Mule € 12
Tanqueray London Dry Gin, Zucchero, Lime Angostura, Menta, Ginger Beer. // *Tanqueray London Dry Gin, Sugar, Lime, Mint, Ginger Beer.*

Vintage Negroni € 12
Tanqueray London Dry Gin, Bitter Campari, Vermouth Cocchi, Barolo Chinato Cocchi. // *Tanqueray London Dry Gin, Bitter Campari, Sweet Vermouth Cocchi, Barolo Chinato wine Cocchi.*

Caffè

Espressi di fresca macina de il Laboratorio Giamaica Caffè di Verona

Espresso Indian Nugget € 2 / (€ 1,5 lunch)
Espresso doppio € 3
Decaffeinato € 2 / (€ 1,5 lunch)
Caffè all'americana € 3
Unodidue € 3
Cappuccino € 4
Espresso "Shaked" € 4

Tè

Tè cinesi // Chinese tea
Lung Ching 1st grade bio € 5
Pu-Erh Bio € 5

Tè indiani // Indian tea
Darjeeling Margaret's Hope "FTGFOP" € 5
Earl Grey Bio € 5

Tè Giapponesi // Japanese tea
Sencha € 5
Hojicha bio € 5
Genmaicha € 5

Infusi

Zenzero e menta // *Ginger and mint* € 5
Basilico e buccia di limone // *Basil and lemon peel* € 5
Timo e buccia di limone // *Thyme and lemon peel* € 5
Dopo pasto Bio // *After meal Bio* € 5
Fiori di camomilla bio // *Chamomile* € 5
Orzo // *Barley* € 4

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del Manuale di Autocontrollo Igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04. Il personale di sala è a disposizione per qualsiasi chiarimento. Per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.