

BEVERAGE & COFFEES

Espresso - Espresso.....	€	3,00
Caffè decaffeinato - Decaffeinated espresso.....	€	3,00
Espresso corretto - Espresso with a few drops of liquor of your choice.....	€	4,00
Caffè d'orzo - Barley coffee.....	€	4,50
Caffè ginseng - Ginseng coffee.....	€	4,00
Doppio espresso - Double espresso.....	€	5,00
Caffè americano - American coffee.....	€	4,00
Caffè americano corretto - American coffee with a few drops of liquor of your choice.....	€	6,00
Caffè con panna - Espresso with whipped cream.....	€	5,50
The freddi (pesca/limone) - Iced tea (peach/lemon).....	€	6,00
Marocchino - Espresso, milk foam, powder chocolate and meringa bits.....	€	4,50
Marocchino Dek - Decaffeinated espresso, milk foam, powder chocolate and meringa bits.....	€	5,50
Cappuccino - The espresso shot, the silky milky foam.....	€	4,50
Cappuccino con panna - All the above with a generous dollop of whipped cream.....	€	6,00
Cappuccino decaffeinato - The decaffeinated espresso shot, the silky milky foam.....	€	5,50
Cappuccino d'orzo - Barley "cappuccino"	€	5,50
Latte macchiato - Hot milk with a shot of espresso.....	€	4,00
Cioccolata con panna e piccola pasticceria.....	€	7,00
Hot chocolate with whipped cream and small pastries		
Tè, infusi e tisane: chiedi il menu selezione "Kusmi - Paris"		
Tea and tisane ask for our special tea selection		
Succhi di frutta (pera, pesca, albicocca, pompelmo, ananas).....	€	5,00
Fruit juice (pear, peach, apricot, grapefruit, pineapple)		
Spremuta arancia - Fresh squeezed orange juice.....	€	7,00
Bibite (CocaCola, CocaCola light, Lemon, Tonica, Ginger Ale, Sprite, Aranciata, Red Bull).....	€	5,00
Soft drinks (Coke, Diet Coke, Lemon, Tonic, Ginger Ale, Sprite, Orange, Red Bull)		
Acqua Minerale - Mineral water: San Pellegrino/Panna		
0,25 cl.....	€	2,50
0,75 cl.....	€	4,50
Birra - Beer		
Media alla spina.....	€	9,00
Corona Beck's.....	€	6,00

IL COPERTO E' GRATUITO

ANTIPASTI E INSALATE

APPETIZER AND SALADS

Maio Caesar salad con filetti di pollo arrostiti, lattuga, crostini di pane e dressing al Parmigiano	16,00 €
Maio roasted chicken Caesar salad with lettuce, croutons and parmesean cheese dressing	
Mozzarella di bufala Campana, pomodori, riccia insalata e julienne di sedano verde.....	14,00 €
Buffalo milk mozzarella from the Campania Region, tomatoes, salad and celery	
Dalla cucina classica il nostro "vitello tonnato", capperi e misticanza dell'orto	18,00 €
Sliced veal with tuna cream, capers and salad	
Soufflé di parmigiano e nocciole, petto d'anatra e verdure croccanti agrodolci.....	14,00 €
Parmesan cheese and hazelnut soufflé, duck breast and crispy sweet and sour vegetables	
Tartare di salmone e cous-cous di verdure, erba cipollina e arance fresche	14,00 €
Salmon tartar and vegetable cous-cous with chives and fresh oranges	
Prosciutto Toscano accompagnato con fette di pane alle noci e insalata di cavolo rosso.....	14,00 €
Tuscan prosciutto with walnut bread and red cabbage salad	

I PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

Gnocchetti di patata e zucca con verze croccanti, bitto e funghi trifolati.....	13,00 €
Potato and squash dumplings with crunchy cabbage and sautéed mushrooms with bitto cheese	
Zuppa di verdure alla milanese con riso rosso integrale e gocce d'olio di frantoio	10,00 €
Vegetable soup with red wholegrain rice and drops of pressed olive oil	
Lasagnette verdi alla bolognese gratinate con salsa al parmigiano	15,00 €
Green lasagna with bolognese meat sauce topped with grated parmesan cheese	
Paccheri di Gragnano saltati con salsa di pomodori di collina e basilico fresco.....	12,00 €
Typical wide short pasta from Gragnano with fresh tomato and basil sauce	
Linguine al nero di seppia "Antico Pastificio Morelli" con porri, fagiolini e polpa di granchio	18,00 €
Cuttlefish blackened linguini pasta with leeks, beans and crab meat	
Spaghetti chitarra alla carbonara e scampetti sgusciati profumati allo zenzero.....	15,00 €
Fresh spaghetti carbonara made with bacon and eggs with ginger seasoned shrimp	

IL COPERTO E' GRATUITO

LA RISOTECA*

RISOTTO

Risotto giallo secondo la tradizione Milanese con pistilli di zafferano puro	15,00 €
Saffron risotto according to the tradition of Milan, with chunks of saffron	
Risotto mantecato con taleggio, pere Williams e gocce d'olio tartufato	14,00 €
Risotto with creamy taleggio cheese, William pears and truffle oil	
Risotto con salsiccia sfumata al Barolo, lenticchie e rosmarino	15,00 €
Sausage risotto in a touch of Barolo wine with lentils and rosemary	
Risotto con salmone affumicato, rughetta selvatica e Brut di Franciacorta	16,00 €
Smoked salmon risotto with arugula and a touch of Brut Franciacorta wine	
Risotto carnaroli con radicchio rosso Trevisano, spek e mandorle tostate	14,00 €
Risotto made with Carnaroli rice with red chicory from Treviso, smoked herbed cured ham and toasted almonds	

* IL RISOTTO UTILIZZATO PER LA PREPARAZIONE DEI NOSTRI RISOTTI È DI COLTIVAZIONE BIOLOGICA, NELLE TIPOLOGIE CARNAROLI, ARBORIO, BALDO, VENERE, S. ANDREA E ROSSO.

I SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Controfiletto rosato alla griglia con patate fritte, pak-choy e zabaione salato al dragoncello	20,00 €
Gilled sirloin steak with fries, chinese cabbage and italian custard known as zabaglione with tarragon	
Composizione di verdure cotte al vapore, gamberi croccanti, burrata d'Andria e sfogliatina d'acciuga	29,00 €
Steamed vegetables, crispy shrimp, italian specialty cheese from Andria made from mozzarella and cream, and anchovy filled pastry puff	
Costoletta di vitello alla Milanese poco battuta con patate novelle arrostiti e insalata mista	29,00 €
Milan style veal cutlet with baby potatoes and mixed salad	
Hamburger da 180 gr., pane al sesamo, fette di pomodoro, lattuga, bacon e patate fritte	19,00 €
1/2 Pound hamburger with bacon, lettuce, tomatoes on a sesame seed bun with fries	
Tegamino di uova biologiche con tartufo bianco d'Alba	25,00 €
Eggs with white Alba truffle au gratin	
Filetto di orata su crema di patate e funghi porcini in salsa agrodolce	29,00 €
Fillet of gilthead, creamed potatoes and porcini mushrooms in a sweet and sour	
...e per finire: selezione di formaggi nazionali con mostarda di cipolle rosse e mele cotogne	14,00 €
Selection of national cheeses, red onion marmelade and quinces	

BUSINESS LUNCH

Piatto del giorno + acqua + espresso	19,00 €
"Piatto del giorno" + water + espresso	
Piatto del giorno + calice di vino + acqua + espresso	25,00 €
"Piatto del giorno" + glass of wine + water + espresso	

PIZZA GOURMET

CAPRESE: mozzarella di bufala, pomodorini, olive e basilico	14,00 €
Tomatoes, buffalo milk mozzarella, olives and basil	
DIAVOLA: mozzarella, pomod, salamino piccante, peperoni, olive e capperi	15,00 €
Mozzarella, tomatoes, hot salami, peppers, olives and capers	
GOURMET: mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo, rucola e parmigiano	15,00 €
Mozzarella, tomatoes, cured ham, arugula and parmesan cheese	
FOCACCIA: spicchi di focaccia, lardo di Colonnata, miele e rosmarino	14,00 €
Focaccia bread with lard from Colonnata, honey and rosemary	
PORTOFINO: pomodoro, frutti di mare, aglio peperoncino e origano	15,00 €
Tomatoes, fish, garlic, hot pepper and oregano	
MAIO: mozzarella, pomodoro, scamorza, porcini e spek	16,00 €
Mozzarella, tomatoes, smoked cheese, porcini mushrooms and smoked herbed cured ham	

I DOLCI*

DESSERT

Crostatina di sbrisolona con banane caramellate e salsa mou	10,00 €
Typical italian almonds tart with candied bananas topped with a caramelised cream sauce	
Frutti di bosco al limone serviti in tazza	11,00 €
Mixed berries topped with lemon syrup	
Selezione di gelati di produzione artigianale	10,00 €
Selection of homemade ice cream	
Mousse di tiramisù, biscotto al cioccolato e salsa al caffè	10,00 €
"Tiramisù" flavored mousse and chocolate cookie topped with coffee cream	
Piatto di ananas al naturale	11,00 €
Fresh pineapple	
"Frangipane" al fondente di cioccolato e pere con salsa al rum	10,00 €
Italian tart like pastry topped with dark chocolate, pears and rum sauce	
Piccoli krafen alla crema e salsa allo zabaione	10,00 €
Small cream filled donuts with italian custard known as zabaglione	

Chef: Luca Seveso

Si prega la gentile clientela di astenersi dal fumare il sigaro nelle ore del pranzo e della cena
Please refrain from cigar smoking during lunch and dinner time