



LUNCH

Rigatoni Napoletani Al Pomodoro Fresco e Basilico <i>Rigatoni Pasta with Tomato Sauce and Basil</i>	15,00
Ravioli Ravioli artigianali di Pasta fresca al Burro e Salvia <i>Classic home made Ravioli pasta with Butter and Sage</i>	16,00
Lasagna Lasagna con Melanzane, Salsa di pomodoro e Mozzarella <i>Lasagna with Aubergine, Tomato sauce and Mozzarella</i>	15,00
Primo del giorno <i>Daily Special</i>	15,00
Riso Basmati Black & White con Ratatouille di Verdure e Mango Riso Basmati e Venere servito con Ratatouille di Carote, Zucchine, Pomodoro, Melanzane, Mango e Coriandolo <i>Basmati Black & White Rice served with sauted Carrots, Zucchini, Tomato, Aubergine, Mango and Coriander</i>	13,00
Fagottino di Scarola Torta di sfoglia con Scarola, Olive Taggiasche, Pinoli tostati, Uvetta e Acciughe di Cetara <i>Puffy pastry Cake with curly Endive, dark Olives, baked Pine Nuts, Raisins and Sicily Anchovies</i>	13,00
Chicken Caesar`s Salad Lattuga Romana con Crostini di Pane, Pollo Grigliato, Scaglie di Parmigiano Reggiano e Salsa Caesar <i>Roman Lettuce with Crispy Bread, Grilled Chicken, Parmesan Cheese and Caesar Dressing</i>	14,00
Caprese Dop Mozzarella di Bufala Campana Dop, Pomodori, Basilico, Origano, riduzione di Aceto Balsamico <i>Mozzarella di Bufala Campana DOP, Tomato, Basil, Oregano, Extra Virgin Olive Oil and Balsamic Vinegar</i>	14,00

Carpaccio di Pesce Spada Affumicato 16,00
 Carpaccio di Pesce Spada Affumicato
 accompagnato da misto di Verdure Grigliate
*Finely raw Smoked Swordfish served with
 mixed Grilled Vegetables*

Il Toast 12,00
 Toast Fontina, Pomodoro, Prosciutto Cotto
 accompagnato da Patate fritte
*Toast filled with Fontina Cheese, Tomato,
 Roast Ham served with French Fries*

La Focaccia 15,00
 Focaccia genovese con Mozzarella di Bufala Campana Dop,
 Prosciutto Cotto alla Brace, Verdure grigliate accompagnata da
 Patate fritte
*Focaccia stuffed with Mozzarella di Bufala Campana DOP,
 Charcoal roasted Ham and grilled vegetables served with French Fries*

I DOLCI - Dessert

Delizia di Cioccolato e Mandorle con Salsa all'Arancia 8,00
Chocolate and Almonds Cake with Orange Sauce

Tiramisù 8,00

Crème Caramel 8,00

Gelato Artigianale 8,00
(marron glacès, cannella, pistacchio, cioccolato, crema, limone)
Home Made Ice Cream

Macedonia di Frutta 9,00
Fruit Salad

Ananas al naturale 9,00
Fresh Pineapple

Dolce del Giorno 8,00
Daily Dessert

CAFFETTERIA E BEVANDE - Coffee and Drinks

	TAVOLO	BAR
Espresso	4,00	1,00
Espresso doppio	6,00	2,00
Espresso corretto	6,00	2,00

Irish Coffee 10,00 8,00

Cappuccino 5,00 2,00

Iced Cappuccino 6,00 4,00

Caffè Latte 6,00 3,00
Hot Milk and Coffee

Caffè Americano 6,00 2,00
American Coffee

Caffè d'Orzo 5,00 1,50
Barley Coffee

Decaffeinato 5,00 1,50
Decaffeinate Coffee

Marocchino 5,50 2,00
Little Cappuccino

Caffè Shakerato 8,00 5,00
Iced Coffee

Cioccolata calda 8,00 4,00
Hot Chocolate

Spremute di Frutta (Arancia o Pompelmo) 8,00 4,00
Fresh Orange or Grapefruit Juice

Succhi di frutta 8,00 4,00
Fruit Drinks

Nettari di Frutta 10,00 7,00
(Pesca, Fragola, Mango, Mirtillo Selvatico)
Fruit Nectars (Peach, Strawberry, Mango, Wild Raspberry)

Acqua Minerale 0,45 lt 4,00 3,00
Mineral Water 0,45 lt

Acqua Minerale 0,25 lt 3,00 2,00
Mineral Water 0,25 lt

Bibite 8,00 4,00
Drinks

Birre 8,00 8,00
Beer

Menabrea, Nastro Azzurro, Heineken,
 Corona, Beck's

Tè 8,00 4,00
Tea

Irish Breakfast: Tè Nero Assam
Black Assam Tea

English Breakfast: Tè Ceylon St. James
Ceylon St. James Tea

Earl Grey: Tè Darjeeling, aroma di bergamotto
Darjeeling Tea Bergamot flavour

Green Leaf: Tè Verde Nord India
North India Green Tea

Jasmine tea: Tè Verde cinese, aroma di petali di gelsomino
Chinese Green Tea Jasmine flavour

Camomile: Infuso alla camomilla
Camomile infusion

Black To Relax: Infuso decaffeinato, aromi rilassanti
Relaxing flavours decaffeinated infusion

VINI AL CALICE - Wine Glasses

Vini Rossi – Red Wines 7,00

Pinot Noir Vigne La Tour (Pinot Nero in purezza)
Les Cretes – Valle D'Aosta

Morellino di Scansano DOC (Sangiovese in purezza)
Il Grillesino – Toscana

Lamuri (Nero d'Avola in purezza)
Tasca D'Almerita – Sicilia

Vini Bianchi – White Wines 7,00

Falanghina (Falanghina in purezza)
Feudi San Gregorio – Campania

Muller Thurgau (Muller Thurgau in purezza)
Produttori Termeno – Trentino

Chardonnay Cuvée Frissonniere (Chardonnay in purezza)
Hofstatter – Trentino Alto Adige

Vino Rosato – Rosé Wines 7,00

Scalabrone – Bolgheri Rosato (Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Syrah ed altre varietà a bacca rossa 20%)
Guado al Tasso – Toscana

Vino da Dessert – Sweet Wine 10,00

Malvasia Delle Lipari (Malvasia in purezza)
Tasca D'Almerita – Sicilia

Champagne e Spumanti – Champagne and Sparkling Wines

Laurent Perrier Rosè
Laurent Perrier – Francia 18,00

Laurent Perrier Brut
Laurent Perrier – Francia 14,00

Franciacorta Bellavista Gran Cuvée Rosè
Bellavista – Lombardia 14,00

Franciacorta Bellavista Brut D.O.C.G.
Bellavista – Lombardia 12,00

Franciacorta Contadi Castaldi D.O.C.G.
Contadi Castaldi – Lombardia 10,00

Franciacorta Montenisa D.O.C.G.
Antinori – Lombardia 10,00

CARTA VINI

VINI ROSSI – RED Wines

Ripasso Valpocella Classico DOC I Progni (Corvina 55%, Rondinella 35%, Molinara 5% e Sangiovese 5%)
Le Salette – Veneto 29,00

Nebbiolo d'Alba Occhetti (Nebbiolo in purezza)
Prunotto/Antinori – Piemonte 32,00

Nobile di Montepulciano (Prugnolo Gentile 90%, Merlot 10%)
La Braccasca – Toscana 30,00

Brunello di Montalcino (Sangiovese in purezza)
Pian delle Vigne – Toscana 65,00

Trigaio – Beneventano (Aglanico in purezza)
Feudi San Gregorio – Campania 20,00

Neprica (Negroamaro 60%, Cabernet Sauvignon 25%,
Primitivo 15%)
Tormaresca – Puglia 32,00

Vino Rosato – Rosé Wine

Scalabrone - Bolgheri (Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%,
Syrah ed altre varietà a bacca rossa 20%)
Guado al Tasso – Toscana 28,00

Vini Bianchi – White Wines

A. A. Gewurtztraminer (Gewurtztraminer in purezza)
Termeno – Trentino 26,00

Ribolla Gialla (Ribolla in purezza)
Volpe Pasini – Friuli 25,00

Frassinello (Trebiano di Lugana in purezza)
Otella – Lombardia 22,00

Pietracalda Fiano d'Avellino DOCG (Fiano d'Avellino in purezza)
Feudi San Gregorio – Campania 30,00

Pietra Bianca – Castel del Monte (Pietrabilanca in purezza)
Tormaresca – Puglia 32,00

Vermentino di Sardegna – Pigalva (Vermentino in purezza)
Cherchi – Sicilia 22,00

Vino da Dessert – Sweet Wine

Malvasia delle Lipari (Malvasia in purezza)
Tasca D' Almerita – Sicilia 45,00

Champagne e Spumanti – Champagne and Sparkling Wines

Laurent Perrier Brut
Laurent Perrier – Francia 100,00

Laurent Perrier Rosè
Laurent Perrier – Francia 120,00

Krug Grand Cuvèe
Reims – Francia 250,00

Cristal
Louis Roederer – Francia 280,00

Franciacorta Bellavista Brut DOCG
Bellavista – Lombardia 60,00

Franciacorta Bellavista Gran Cuvèe Rosè DOCG
Bellavista – Lombardia 75,00

Franciacorta Montenisa D.O.C.G.
Antinori – Lombardia 50,00

Franciacorta Contadi Castaldi D.O.C.G.
Contadi Castaldi – Lombardia 40,00



Per eventi e catering: cateringmilano@obika.it

La Rinascente • Via Santa Radegonda 3
20121 Milano • Tel. 02 8852454