

Menu



MENU

I prezzi delle bevande presenti su questo menu si intendono validi esclusivamente durante il Pranzo e la Cena in accompagnamento alle nostre portate.

Drink's prices on this menu are valid only during the lunch and dinner time as an accompaniment to our dishes.

Lasagna con Ragù di Manzo e Mozzarella di Bufala Campana DOP 13,00
Lasagna with Beef Stew Ragù and Mozzarella di Bufala Campana DOP

Linguine di Gragnano con salsa di Pomodoro, Caprino e scorza di Limone 12,00
Linguine Pasta from Gragnano with Tomato Sauce, Goat Cheese and Lemon peel

Trecce artigianali di Pasta fresca al Burro e Salvia** 14,00
Classic home made Ravioli pasta served with Butter and Sage

Riso Basmati e Selvaggio con Ratatouille di Verdure e Mango 14,00
Riso Basmati e Selvaggio servito con Ratatouille di Carote, Zucchine, Pomodoro, Melanzane, Mango, Coriandolo e Zenzero
Wild & Basmati Rice served with sauted Carrots, Zucchini, Tomatoes, Aubergines, Mango, Coriander and Ginger

Cous Cous 12,00
Cous Cous con Zucchine, Carote, Uvetta, Olive Taggiasche, Pinoli, Mandorle, Curry, Curcuma, Cannella e Menta accompagnato da salsa di Yogurt alle Erbe aromatiche
Cous Cous with Zucchini, Carrots, Raisins, Dark Olives, Pines, Almonds, Curry, Turmeric, Cinnamon, Mint served with aromatic Herbs Yoghurt sauce

Chicken Caesar Salad 14,00
Lattuga Romana con Crostini di Pane, Pollo Grigliato, Scaglie di Parmigiano Reggiano e Salsa Caesar
Roman Lettuce with Crispy Bread, Grilled Chicken, Parmesan Cheese and Caesar Dressing

Roast Beef 16,00
Roast Beef accompagnato da salsa Verde ed Insalata di Patate, Pomodorini Confit, Sedano ed Olive Taggiasche
Roast Beef served with Potato Salad, confit Cherry Tomatoes, Celery, Olives and Green sauce

** Il ripieno cambierà in base alla stagione - *The filling will change according to the season*

Salumeria	16,00
Prosciutto Crudo di Parma DOP, Salame Felino, Pecorino Ragusano e Giardiniera di Verdure sott'Olivo <i>Prosciutto from Parma Dop, Felino Salami, Pecorino Cheese from Sicily, pickled Vegetables Oil</i>	
Caprese DOP	14,00
Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodori, Basilico, Origano, riduzione di Aceto Balsamico <i>Mozzarella di Bufala Campana Dop, Tomatoes, Basil, Oregano, Extra Virgin Olive Oil and Balsamic Vinegar</i>	
Prosciutto e Melone*	14,00
Prosciutto Crudo Toscano DOP servito con Melone e Pane Carasau <i>Prosciutto from Tuscany DOP with Melon and Sardinia Dry Bread</i>	
Il Toast	14,00
Toast con Prosciutto Cotto e Fontal accompagnato da Patate Fritte <i>Toast filled with roasted Ham and Fontal Cheese served with French Fries</i>	
La Focaccia	16,00
Focaccia grigliata con Speck, Verdure grigliate, Caprino accompagnata da Patate fritte <i>Grilled Focaccia stuffed with Speck, grilled Vegetables, Goat Cheese served with French Fries</i>	
La Piadina	15,00
Piadina con Squacquerone, Prosciutto Crudo di Parma DOP accompagnata da Rucola e Patate fritte <i>Piadina with Squacquerone soft Cheese, Prosciutto from Parma DOP served with Arugula and French Fries</i>	

I DOLCI - Dessert

Crema Catalana ***	8,00
Bonet	8,00
<i>Chocolate and Macaroons Pudding</i>	
Crumble di Mele con gelato di Crema	8,00
<i>Apple Crumble served with Cream Ice Cream</i>	
Tiramisù	8,00
Cheese Cake ai Frutti di Bosco con coulis di Fragole	8,00
<i>Wild Berries Cheese Cake with Strawberries coulis</i>	
Gelato Artigianale: Cioccolato, Vaniglia del Madagascar, Limone e Sorbetti di stagione *	9,00
<i>Artisanal Ice cream: Chocolate, Madagascar Vanilla, Lemon and seasonal Sorbet</i>	
Insalata di Frutta	9,00
<i>Fresh Fruit Salad</i>	

* Secondo disponibilità di mercato - Subject to availability of market

*** Prodotto artigianale surgelato - Artisanal frozen Dessert

CAFFETTERIA E BEVANDE - Coffee and Drinks

Espresso	2,00
Espresso con panna	2,50
Espresso doppio	4,00
Espresso corretto	3,50
Irish Coffee	10,00
Cappuccino	3,00
Decappuccino	3,00
Iced Cappuccino	4,00
Caffè Latte	4,00
<i>Hot Milk and Coffee</i>	
Caffè Americano	3,00
<i>American Coffee</i>	
Caffè d'Orzo (tazza piccola/grande)	2,00/2,50
<i>Barley Coffee (small/large size)</i>	
Caffè al Ginseng (tazza piccola/grande)	2,00/2,50
<i>Ginseng Coffee (small/large size)</i>	
Decaffeinato	2,00
<i>Decaffeinate Coffee</i>	
Marocchino	3,00
Caffè Shakerato	8,00
<i>Iced Coffee shaken</i>	
Affogato al Caffè	4,50
<i>Coffee with Ice Cream</i>	
Cioccolata calda	8,00
<i>Hot Chocolate</i>	
Spremute di Frutta (Arancia o Pompelmo)	6,00
<i>Fresh Squeezed Orange or Grapefruit Juice</i>	
Succhi di frutta	5,00
<i>Fruit Juices</i>	
Nettari e Succhi Alain Milliat (Mango, Mirtillo, Pomodoro Verde, Pesca Bianca)*	8,00
<i>Fruit Nectars Alain Milliat (Mango, Blueberry, Green Tomato, White Peach)</i>	

* Secondo disponibilità di mercato

Acqua Minerale 0,45 lt <i>Mineral Water 0,45 lt</i>	4,00
Acqua Minerale 0,25 lt <i>Mineral Water 0,25 lt</i>	3,00
Bibite <i>Soft Drinks</i>	4,00
Acqua Menta / Orzata	5,00
Birre - Beer Menabrea, Moretti Baffo Oro, Heineken, Corona, Beck's	7,00
Tè - Tea	5,00
Earl Grey: Tè Nero, aroma di Bergamotto – <i>Black Tea, Bergamot Flavour</i>	
English Breakfast: Tè Nero – <i>Black Tea</i>	
Sencha Green: Tè Verde giapponese – <i>Japanese Green Tea</i>	
Jasmine Green: Tè Verde giapponese, petali di Gelsomimo – <i>Japanese Green Tea, Jasmine Petals</i>	
Raspberry: Tè Nero, aroma di Lamponi – <i>Black Tea, Raspberry Flavour</i>	
Decaffeinato: Tè Nero decaffeinato – <i>Decaffeinated Black Tea</i>	
Camomilla: Infuso Fiori di Camomilla – <i>Camomille Flowers</i>	
Tè da meditazione - Meditation Tea	7,00
Goccia di Rugiada: Tè Verde racchiuso in un Fiore Rosa – <i>Green Tea wrapped in a pink Flower</i>	
Lacrima di Drago: Tè verde racchiuso nel Fiore Osmanthus – <i>Green Tea wrapped in Osmanthus Flower</i>	

VINI AL CALICE - WINE GLASSES

VINI ROSSI <i>RED WINES</i>	7,00
Meczan Pinot Nero DOC (Pinot Nero in purezza) <i>Hofstatter – Alto Adige</i>	
Morellino di Scansano DOC (Sangiovese, Alicante, Malvasia Nera) <i>Fattoria Le Pupille – Toscana</i>	
Nero d'Avola (Nero d'Avola in purezza) <i>Sallier de La Tour – Sicilia</i>	

VINI BIANCHI <i>WHITE WINES</i>	7,00
Müller Thurgau DOC (Müller Thurgau in purezza) <i>Hofstatter – Alto Adige</i>	
Terre di Franciacorta Bianco Curtefranca (Chardonnay, Pinot Bianco) <i>Quadra – Lombardia</i>	
Falanghina DOC (Falanghina in purezza) <i>Feudi San Gregorio – Campania</i>	
VINO ROSATO <i>ROSÉ WINE</i>	7,00
Belguardo Rosè (Sangiovese, Syrah) <i>Mazzei – Toscana</i>	
VINO DA DESSERT <i>SWEET WINE</i>	10,00
Malvasia Delle Lipari Capofaro di Salina (Malvasia in purezza) <i>Tasca D'Almerita – Sicilia</i>	
SPUMANTI E CHAMPAGNE AL CALICE <i>SPARKLING WINES AND CHAMPAGNE GLASSES</i>	
Prosecco di Valdobbiadene DOC <i>Sorelle Bronca – Veneto</i>	10,00
Franciacorta Contadi Castaldi DOCG <i>Contadi Castaldi – Lombardia</i>	11,00
Franciacorta Contadi Castaldi Rosè DOCG <i>Contadi Castaldi – Lombardia</i>	12,00
Franciacorta Bellavista Brut DOCG <i>Bellavista – Lombardia</i>	12,00
Franciacorta Bellavista Gran Cuvée Rosè <i>Bellavista – Lombardia</i>	14,00
Laurent Perrier Brut <i>Laurent Perrier – Francia</i>	14,00
Laurent Perrier Rosè <i>Laurent Perrier – Francia</i>	18,00

CARTA DEI VINI - WINE LIST

VINI ROSSI <i>RED WINES</i>	
Meczan Pinot Nero DOC (Pinot Nero in purezza) <i>Hofstatter – Alto Adige</i>	30,00

Refosco del Peduncolo Rosso (Refosco in purezza) <i>Marco Felluga – Friuli</i>	30,00	Terre di Franciacorta Bianco Curtefranca (Chardonnay, Pinot Bianco) <i>Quadra – Lombardia</i>	28,00
Nebbiolo d'Alba Occhetti DOC (Nebbiolo in purezza) <i>Prunotto – Piemonte</i>	36,00	Cervaro della Sala (Chardonnay, Grechetto) <i>Castello della Sala – Umbria</i>	50,00
Terre di Franciacorta Rosso Curtefranca (Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon) <i>Quadra – Lombardia</i>	28,00	Falanghina DOC (Falanghina in purezza) <i>Feudi S. Gregorio – Campania</i>	28,00
Morellino di Scansano DOC (Sangiovese, Alicante, Malvasia Nera) <i>Fattoria Le Pupille – Toscana</i>	28,00	Inzolia (Inzolia in purezza) <i>Sallier de La Tour – Sicilia</i>	28,00
Fonterutoli Chianti Classico DOCG (Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Merlot) <i>La Braccasca – Toscana</i>	36,00	VINO DA DESSERT <i>SWEET WINE</i>	
Brunello di Montalcino DOCG (Sangiovese in purezza) <i>Pian delle Vigne – Toscana</i>	60,00	Malvasia delle Lipari Capofaro di Salina (Malvasia in purezza) <i>Tasca D'Almerita – Sicilia</i>	45,00
Trigaio (Aglanico, Piediroso) <i>Feudi S. Gregorio – Campania</i>	28,00	VINI SPUMANTI E CHAMPAGNE <i>SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE</i>	
Neprica (Negramaro, Cabernet Sauvignon, Primitivo) <i>Tormaresca – Puglia</i>	28,00	Prosecco di Valdobbiadene DOC <i>Sorelle Bronca - Veneto</i>	50,00
Nero d'Avola (Nero d'Avola in purezza) <i>Sallier de La Tour – Sicilia</i>	28,00	Franciacorta Contadi Castaldi DOCG <i>Contadi Castaldi – Lombardia</i>	60,00
VINO ROSATO <i>ROSÉ WINE</i>		Franciacorta Contadi Castaldi Rosè DOCG <i>Contadi Castaldi – Lombardia</i>	65,00
Belguardo Rosè (Sangiovese, Syrah) <i>Mazzei – Toscana</i>	28,00	Franciacorta Bellavista Brut DOCG <i>Bellavista – Lombardia</i>	70,00
VINI BIANCHI <i>WHITE WINES</i>		Franciacorta Bellavista Gran Cuvè Rosè DOCG <i>Bellavista – Lombardia</i>	85,00
Gewürtztraminer DOC (Gewurtztraminer in purezza) <i>Hofstatter – Alto Adige</i>	30,00	Laurent Perrier Brut <i>Laurent Perrier – Francia</i>	115,00
Chardonnay DOC (Chardonnay in purezza) <i>Hofstatter – Alto Adige</i>	28,00	Laurent Perrier Rosè <i>Laurent Perrier – Francia</i>	135,00
Müller Thurgau DOC (Müller Thurgau in purezza) <i>Hofstatter – Alto Adige</i>	28,00	Krug Grand Cuvè <i>Reims – Francia</i>	250,00
Ribolla Gialla (Chardonnay, Grechetto) <i>Marco Felluga – Friuli</i>	30,00	Cristal <i>Louis Roederer – Francia</i>	280,00

Le bottiglie di Champagne vengono accompagnate da Frutta fresca di stagione.
Champagne bottle will be served with a selection of seasonal fresh Fruit.



Per eventi e catering: cateringmilano@obika.it

7 piano La Rinascente • Via Santa Radegonda 1
20121 Milano • Tel. 02 8852454

