



## UN DESIGN VIVACE STUDIATO PER ACCOGLIERTI

Una location esclusiva che rispecchia il suo pubblico vivace, dinamico, eclettico e internazionale.

Affacciata sul Duomo di Milano, è il nuovo riferimento per l'aperitivo meneghino e non solo. Per serate con gli amici o per un pranzo di lavoro, all'insegna del divertimento, dell'allegria, della convivialità e dell'Aperol Spritz naturalmente! Lo spazio si presta per serate esclusive, presentazioni e lanci di prodotto, grazie ai servizi dedicati che è in grado di offrire. Studiata dal designer Antonio Piciulo, lo spazio viene concepito per esprimere l'eleganza che da sempre caratterizza questo storico luogo, reinterprestando gli spazi con lo spirito fresco, solare e accogliente di Aperol. Dall'ingresso, al ristorante come nella lounge del bar e nella terrazza, tutto è studiato per favorire la socialità e la comodità di godersi la vista unica di Piazza Duomo.

## A LIVELY DESIGN SPECIALLY DEVISED TO WELCOME YOU

An exclusive location that reflects its sparkling, dynamic, eclectic and international public. Overlooking

Milan's cathedral, it is the city's new temple of aperitifs and not only. Evenings out with friends or business lunches, the mood is enjoyment, good cheer, conviviality and Aperol Spritz, of course!

The dedicated services, that it is able to offer, make the location suitable for private events, conferences and product introductions.

Antonio Piciulo's design expresses the elegance that has always characterized this famous address, revisiting its spaces with the fresh, sunny and welcome Aperol spirit.

From the entrance to the restaurant, at the lounge bar and on the terrace, all is designed to encourage sociability and to offer the pleasure of a unique view of Piazza Duomo.

---

**DALLA CUCINA**  
**FROM THE KITCHEN**

---

**CAPRESE RIVISITATA ALLA MEDITERRANEA | 12€**

*Con pomodori, stracciatella, basilico e crumble di focaccia\**

*Tomatoes, stracciatella cheese, basil and panpizza\**

Pairing consigliato ✎ APEROL SPRITZ ✎ Recommended pairing

**BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE | 13€**

*Con capperi, olive leccine e acciughe*

*Beef tartare dressed with capers, olives and anchovies*

Pairing consigliato ✎ MO.MI.TO 1757 ✎ Recommended pairing

**TENTACOLO DI POLPO | 14€**

*Con schiacciata di patate*

*Octopus with smashed potatoes*

Pairing consigliato ✎ MEDITERRANEO ✎ Recommended pairing

**PASTA\* AL POMODORO | 14€**

*Con mozzarella di bufala campana DOP e basilico fresco*

*Pasta\* with tomato sauce, PDO buffalo mozzarella and fresh basil*

Pairing consigliato ✎ CAMPARI SPRITZ ✎ Recommended pairing

**MEZZE MANICHE\* ALLO ZAFFERANO | 14€**

*con ragù di ossobuco\* e scorza di limone*

*Pasta\* with saffron, ossobuco ragù\* and lemon zest*

Pairing consigliato ✎ BULLDOG TONIC ✎ Recommended pairing

**Coperto / Cover charge | 2€**

\*Alimento surgelato o congelato. / Deep-frozen or frozen.

**Sei allergico?** Chiedi l'Elenco Allergeni al personale. / **Are you allergic?** Ask our staff for the List of Allergens.

---

## INSALATE

### SALAD

#### CAESAR | 15 €

*Insalata mista, pomodorini, straccetti di pollo\*,  
scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e salsa Caesar*

*Mixed salad, cherry tomatoes, chicken\*,  
Parmigiano Reggiano DOP cheese and Caesar sauce*

Pairing consigliato » MRS MEX » Recommended pairing

#### SALMON | 15 €

*Riso\*, salmone affumicato\*, mango\*, avocado\*, crauto rosso,  
edamame\*, lattughino e pomodorini*

*Rice\*, smoked salmon\*, mango\*, avocado, red cabbage,  
edamame\*, lettuce and cherry tomatoes*

Pairing consigliato » PINK MOJTO » Recommended pairing

Coperto / Cover charge | 2 €

\*Alimento surgelato o congelato. / Deep-frozen or frozen.

Sei allergico? Chiedi l'Elenco Allergeni al personale. / Are you allergic? Ask our staff for the List of Allergens.

---

## CLUB E BURGER

---

### PIEMONTESE | 18 €

*Pane\**, hamburger di fassona piemontese, insalata, pomodoro, salsa alle erbe\*,  
Parmigiano Reggiano DOP a scaglie e patate al forno

*Bread\**, piemontese fassona beef burger, lettuce, tomatoes, herb sauce\*,  
Parmigiano Reggiano DOP cheese flakes and baked potatoes

Pairing consigliato ✦ NEGRONI 1757 ✦ Recommended pairing

### L'ITALIANO | 18 €

*Pane\**, hamburger di fassona piemontese, prosciutto crudo,  
cipolle rosse caramellate, Mozzarella di bufala campana DOP,  
salsa BBQ, spinacino e maionese

*Bread\**, piemontese fassona beef burger, cured ham, caramelized red onions,  
PDO buffalo mozzarella, BBQ sauce, spinacino and mayonnaise

Pairing consigliato ✦ OLD TRUFFLE ✦ Recommended pairing

### L'AMERICANO | 18 €

*Pane\**, hamburger di fassona piemontese, salsa della casa,  
pomodoro & insalata, cipolle rosse caramellate, bacon\*, cheddar e maionese

*Bread\**, piemontese fassona beef burger, bacon\*, cheddar, caramelized red  
onions, tomatoes & salad, homemade sauce\* and mayonnaise

Pairing consigliato ✦ THE SMOKER ✦ Recommended pairing

### BURGER DI QUINOA\* E SEMI DI LINO | 16 €

*Pane\**, insalata, pomodoro, salsa alle erbe con patate al forno

*Bread\**, quinoa burger\* with linseeds, lettuce, tomatoes,  
herb sauce and baked potatoes

Pairing consigliato ✦ DUOMO ✦ Recommended pairing

### CLUB.ME | 16 €

*Pane ai cereali\**, straccetti di pollo\*, bacon\*, salsa Caesar,  
pomodori, rucola e maionese

*Bread with cereals\**, chicken\*, bacon\*, Caesar sauce, tomatoes,  
rocket salad and mayonnaise

Pairing consigliato ✦ PASSION 60' ✦ Recommended pairing

### CLUB PASTRAMI | 16 €

*Pane ai cereali\**, pastrami, cheddar e senape

*Bread with cereals\**, pastrami ham, cheddar and mustard

Pairing consigliato ✦ WILD CINNAMON ✦ Recommended pairing

Coperto / Cover charge | 2 €

\*Alimento surgelato o congelato. / Deep-frozen or frozen.

Sei allergico? Chiedi l'Elenco Allergeni al personale. / Are you allergic? Ask our staff for the List of Allergens.

---

## DESSERT

---

### TIRAMISÙ\* DELLO CHEF *Luca Montersino* E PASTICCERE LUCA MONTERSINO | 8€

*Dessert consisting of layers of lady fingers soaked in coffee and liqueur and a cream made up of mascarpone cheese, eggs and sugar, covered with powdered chocolate*

### BABÀ AL RHUM\* | 8€

*Babà inzuppato con bagna al rhum  
Babà doused with rum syrup*



### DELIZIA AL LIMONE\* | 10€

*Pan di Spagna con crema pasticcera al succo di limone e ricoperto con una salsa profumata con bucce di "limoni Costa di Amalfi IGP"*

*Sponge with lemon juice flavoured pastry cream, topped by a sauce with aroma of "PDI Costa di Amalfi" lemon rind*



### GOLOSO AL CIOCCOLATO\* | 10€

*Biscotto al cioccolato, mousse al cioccolato fondente Coeur de Guanaja, al latte Bahibè e Dulcey di Valrhona e perle di cioccolato  
Chocolate biscuit, chocolate mousse (Valrhona Coeur de Guanaja plain, Bahibè milk and Dulcey) and chocolate pearls*



### ZUPPA INGLESE\* | 10€

*Pan di Spagna inzuppato all'Alchermes farcito con crema pasticcera alla vaniglia e cioccolato, decorato con meringa flambata  
Alchermes-drenched sponge filled with vanilla and chocolate pastry cream and decorated with flambéed meringue*



Coperto / Cover charge | 2€

\*Alimento surgelato o congelato. / Deep-frozen or frozen.

Sei allergico? Chiedi l'Elenco Allergeni al personale. / Are you allergic? Ask our staff for the List of Allergens.

---

## COCKTAIL

---

<b>COCKTAIL ALCOLICI</b> ALCOHOLIC COCKTAILS	14 €
<b>COCKTAIL ANALCOLICI</b> ALCOHOL FREE COCKTAILS	12 €

---

## BIRRA

*BEER*

---

<b>CORONA</b> 33 CL. - ALC. 4,5%	8 €
<b>OFFICINA DELLA BIRRA</b> <b>LA ROSSA ARTIGIANALE</b> 33 CL.- ALC. 6,0%	8 €
<b>NASTRO AZZURRO</b> 33 CL.- ALC. 5,1%	8 €
<b>BALADIN SUPER BITTER</b> 33 CL.- ALC. 8,0%	8 €
<b>BALADIN ISAAC BLANCHE</b> 33 CL.- ALC. 5,0%	8 €

---

## SOFT DRINK

*SOFT DRINKS*

---

<b>ACQUA PANNA NATURALE</b> 25 CL. "PANNA" STILL WATER 25 CL.	3 €
<b>ACQUA SAN PELLEGRINO GASATA</b> 25 CL. "SAN PELLEGRINO" SPARKLING WATER 25 CL.	3 €
<b>ACQUA PANNA NATURALE</b> 75 CL. "PANNA" STILL WATER 75 CL.	5 €
<b>ACQUA SAN PELLEGRINO GASATA</b> 75 CL. "SAN PELLEGRINO" SPARKLING WATER 75 CL.	5 €
<b>SOFT DRINKS</b> 33 CL.	7 €
<b>THE FREDDO LIMONE O PESCA</b> LEMON OR PEACH ICE TEA	7 €