

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, reinterpretando 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.

APEROL CUISINE

Caprese di pomodori, mozzarella di bufala campana DOP, olive leccine, capperi e basilico 13 €

Caprese salad with tomatoes, PDO buffalo mozzarella, leccine olives and basil

Pairing consigliato ✦ APEROL SPRITZ ✦ Recommended pairing

Polpo scottato con gin Bickens, crema di fagioli cannellini alla curcuma e spinacino 15 €

Grilled octopus glazed with gin Bickens with turmeric beans sauce and spinach

Pairing consigliato ✦ APEROL SPICY ✦ Recommended pairing

Tartare di Fassona piemontese con capperi, pomodori semi dry, olive leccine e acciughe 15 €

Beef piedmontese Fassona tartare dressed with capers, dried tomatoes, leccine olives and anchovies

Pairing consigliato ✦ AMERICANO 1757 ✦ Recommended pairing

Fusilli trafilati al bronzo di nostra produzione con pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP e basilico fresco 15 €

Fusilli homemade pasta with tomato sauce, PDO buffalo mozzarella and fresh basil

Pairing consigliato ✦ APEROL MARY ✦ Recommended pairing

Caserecce trafilate al bronzo di nostra produzione al pesto genovese con caprino di latte vaccino e pinoli 15 €

Caserecce homemade pasta with pesto, caprino cheese and pine nuts

Pairing consigliato ✦ INTRO TO APEROL ✦ Recommended pairing

Panciotti gamberi e capasanta con pomodorini, gamberi e gocce di pesto 18 €

Panciotti pasta with prawns and scallops staffed, cherry tomatoes, prawns and pesto sauce drops

Pairing consigliato ✦ PINK MOJITO ✦ Recommended pairing

Salmone sockeye grigliato con verdure saltate 22 €

Grilled sockeye salmon with sauteed vegetables

Pairing consigliato ✦ MEDITERRANEO ✦ Recommended pairing

Filetto di Fassona piemontese grigliato con spinacino saltato e salsa vermouth rosso Cinzano 24 €

Beef piedmontese Fassona fillet with spinach and Cinzano red vermouth sauce

Pairing consigliato ✦ NEGRONI 1757 ✦ Recommended pairing

Coperto / Cover charge | 2 €

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in fondo al listino.
Per informazioni sugli **allergeni** contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.

More information about the characteristics of the products at the end of the menu.

Food products may contain **allergens**. Ask the allergen tables to our staff.

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

CLUB SANDWICH

CLUB SALMON

16 €

Pane ai cereali, salmone affumicato, avocado, caprino di latte vaccino, spinacino, cavolo rosso, servito con con chips di patate

Cereals slices bread, smoked salmon, avocado, cow cream cheese, spinach, red cabbage, served with potato chips

Pairing consigliato ✎ CAMPARI SIESTA ✎ Recommended pairing

CLUB.ME

16 €

Pane ai cereali, straccetti di pollo, bacon, salsa Caesar, pomodori, rucola e maionese servito con chips di patate

Cereals slices bread, chicken, bacon, Caesar sauce, tomatoes, rocket salad and mayonnaise served with potato chips

Pairing consigliato ✎ EPIC ✎ Recommended pairing

Coperto / Cover charge | 2 €

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in fondo al listino.
Per informazioni sugli **allergeni** contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.

More information about the characteristics of the products at the end of the menu.
Food products may contain **allergens**. Ask the allergen tables to our staff.

BURGER

IL PIEMONTESE

18 €

Pane, hamburger di Fassona piemontese, lattughino, pomodoro, salsa alle erbe, Parmigiano Reggiano DOP a scaglie, servito con chips di patate

Bun, beef piedmontese Fassona burger, lettuce, tomatoes, herb sauce, Parmigiano Reggiano DOP cheese flakes served with potato chips

Pairing consigliato ✎ CAMPARI SPRITZ ✎ Recommended pairing

L'ITALIANO

18 €

Pane, hamburger di Fassona piemontese, prosciutto crudo, cipolle rosse caramellate, mozzarella di bufala campana DOP, spinacino, salsa BBQ e maionese, servito con chips di patate

Bread, beef piedmontese Fassona burger, prosciutto, caramelized red onions, PDO buffalo mozzarella, spinacino, BBQ sauce and mayonnaise, served with potato chips

Pairing consigliato ✎ BOULEVARDIER ON THE ROCKS ✎ Recommended pairing

OCTO BURGER

18 €

Pane, tentacoli di polpo grigliato, friarielli, pomodori, maionese, servito con chips di patate

Burger with octopus tentacles, broccoli, tomatoes, mayonnaise, served with potato chips

Pairing consigliato ✎ DUOMO ✎ Recommended pairing

WOW BURGER

18 €

Bun alla curcuma, burger vegetale, hummus di piselli, fettine fondenti di riso e salsa WOW

Turmeric bun, vegan burger, green peas sauce, rice slices and WOW sauce 100% plant based

Pairing consigliato ✎ APEROL TASS ✎ Recommended pairing

DESSERT

SELEZIONE DOLCI SAL DE RISO



8 - 10 €

Rivolgersi al personale di sala per conoscere tutti i dolci

Please ask our staff to know our complete selection of desserts

Coperto / Cover charge | 2 €

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in fondo al listino.
Per informazioni sugli **allergeni** contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.

More information about the characteristics of the products at the end of the menu.

Food products may contain **allergens**. Ask the allergen tables to our staff.

COCKTAIL

COCKTAIL ALCOLICI 14€
ALCOHOLIC COCKTAILS

COCKTAIL ANALCOLICI 12€
ALCOHOL FREE COCKTAILS

BIRRA

BEER

CORONA 33 CL. - ALC. 4,5% 8€

**OFFICINA DELLA BIRRA
LA ROSSA ARTIGIANALE** 33 CL. - ALC. 6,0% 8€

NASTRO AZZURRO 33 CL. - ALC. 5,1% 8€

BALADIN SUPER BITTER 33 CL. - ALC. 8,0% 8€

BALADIN ISAAC BLANCHE 33 CL. - ALC. 5,0% 8€

SOFT DRINK

SOFT DRINKS

SOFT DRINKS 33 CL. 7€

ACQUA PANNA NATURALE 25 CL. 3€
"PANNA" STILL WATER 25 CL.

ACQUA SAN PELLEGRINO GASATA 25 CL. 3€
"SAN PELLEGRINO" SPARKLING WATER 25 CL.

ACQUA PANNA NATURALE 75 CL. 5€
"PANNA" STILL WATER 75 CL.

ACQUA SAN PELLEGRINO GASATA 75 CL. 5€
"SAN PELLEGRINO" SPARKLING WATER 75 CL.

INFORMAZIONI PER I CLIENTI **CUSTOMER INFORMATION**

Gli alimenti possono contenere allergeni, rivolgiti al cameriere.

La birra contiene glutine.

Il vino contiene solfiti.

Elenco dei prodotti surgelati o congelati all'origine:

crema di fagioli, hummus, pesto, panciotti, gamberi, salmone, verdure saltate, pinsa, salmone affumicato, mango, riso venere, riso basmati, avocado, edamame, pane hamburger, salsa alla erbe, friarielli, burger vegetale, hummus di piselli, pane ai cereali, bacon, dolci.

»«

Food products may contain allergens. Consult the allergen tables.

Beer contains gluten.

Wine contains sulphites.

List of the product deep frozen or frozen at source:

beans sauce, hummus, pesto, panciotti pasta, prawns, salmon, sauteed vegetables, pinsa, smoked salmon, mango, rice, avocado, edamame, bread, herb sauce, broccoli, vegan burger, green peas sauce, bread with cereals, bacon, desserts.