

CAFFETTERIA COFFEE

Caffè <i>Espresso</i>	€ 1.20
decaffeinato <i>macchiato</i>	€ 1.20
americano <i>americano</i>	€ 1.80
marocchino ^(1,7) <i>marocchino</i>	€ 1.90
corretto <i>fortified espresso</i>	€ 2.50
shakerato <i>iced coffee</i>	€ 4.00
Caffè d'orzo/ginseng <i>Orzo/ginseng coffee</i>	
piccolo <i>small</i>	€ 1.70
grande <i>large</i>	€ 2.10
Cappuccino ^(1,7) <i>Cappuccino</i>	€ 1.90
Cappuccino di soia ⁽⁶⁾ <i>Soy cappuccino</i>	€ 2.60
Latte ⁽⁷⁾ <i>Milk</i>	€ 1.90
macchiato <i>Milk with coffee</i>	€ 2.10
Spremuta <i>Fresh juice</i>	€ 5.00
Tè caldo e infusi <i>Hot tea and infusions</i>	€ 3.00
Cioccolata calda <i>Hot chocolate</i>	€ 4.00
Aggiunta di panna e/o topping: € 0.50 <i>Whipped cream and/or topping addition:</i> € 0.50	

PASTICCERIA PASTRIES

Brioche ^(1,3) <i>Brioche</i>		
piccolo <i>small</i>	€ 1.40	
grande <i>large</i>	€ 1.60	
ripiena <i>filled</i>	€ 1.90	
Crostata ^(1,3) <i>Fruit tart</i>	€ 3.00	
Torta ^(1,3) <i>Cake</i>	€ 4.50	
Cannolo ^(1,3,7) <i>Sicilian Cannolo</i>		
piccolo <i>small</i>	€ 2.00	
grande <i>large</i>	€ 3.00	
Mignon ^(1,3,7) <i>Pastries</i>	€ 1.50	

FRUTTA E DOLCI FRUITS AND DESSERTS

DOLCI DEL GIORNO <i>Desserts of the day</i>	€ 4.50
COMPOSTA DI FRUTTA <i>Fruit compote</i>	€ 5.50

parcoMilano
duomo
dal 1952

GELATERIA ICE CREAM

Cono gelato* <i>Cone</i>	
bimbo <i>kids</i>	€ 2.00
medio <i>medium</i>	€ 3.00
grande <i>large</i>	€ 4.00
Coppa gelato* <i>Sundae</i>	
bimbo <i>kids</i>	€ 2.00
medio <i>medium</i>	€ 3.00
grande <i>large</i>	€ 4.00
vetro <i>in glass cup</i>	€ 7.00
affogato al caffè o al cioccolato <i>coffee or chocolate with ice cream</i>	€ 8.00

Brioche siciliana con gelato* <i>Sicilian brioche with ice cream</i>	€ 4.50
Granita <i>Slush</i>	€ 4.00

Aggiunta di panna e/o topping: € 0.50
Whipped cream and/or topping addition € 0.50

*Allergeni a seconda del gusto di gelato scelto. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.
Allergens depending on chosen ice cream taste, ask the staff for more information.

SERVIZIO AL TAVOLO: € 1.00 a persona
TABLE SERVICE: € 1.00 per person

BAR DRINKS

Acqua naturale/frizzante in vetro
Still/sparkling water (glass)

Acqua pet naturale/frizzante
Still/sparkling water (pet)

Pepsi / Pepsi zero
Pepsi / Pepsi zero

Aranciata Sanpellegrino
Aranciata Sanpellegrino

7up
7up

Chinotto Sanpellegrino
Chinotto Sanpellegrino

Thomas Henry Tonic
Thomas Henry Tonic water

Crodino XL
Crodino XL

Red Bull
Redbull

Succhi di frutta
Fruit juice

Centrifugati
Centrifugal fruits and vegetables

Frullati
Smoothie

The Lipton Pesca / Limone
The Lipton Peach / Lemon

APEROL SPRITZ
Aperol, prosecco, seltz

CAMPARI SPRITZ
Campari, prosecco, seltz

CYNAR SPRITZ
Cynar, prosecco, seltz

Grappa
Grappa

Amarì (consigliamo Braulio)
Bitters (we suggest Braulio)

Analclico della casa
non-alcoholic home drink

€ 3,00

€ 1,80

€ 4,00

€ 4,00

€ 4,00

€ 4,00

€ 4,00

€ 4,00

€ 4,00

€ 4,00

€ 4,00

€ 4,00

€ 4,00

€ 9,00

€ 9,00

€ 9,00

€ 7,00

€ 7,00

€ 7,00

€ 9,00

7 LUPPOLI BIANCHE (1)
Una birra Bianche non filtrata caratterizzata da 7 varietà di luppolo con profumi floreali. Valorizzata dall'utilizzo di una varietà di luppolo coltivato in Italia. 5,3% alc. Vol - contiene orzo e frumento

An unfiltered Blanche beer characterized by 7 varieties of hops that give a floral aroma. Enriched by a variety of Italian cultivated hop. 5,3% alc. Vol - contains barley and wheat

9 IPA (1)
Una birra IPA non filtrata e ad alta fermentazione, le 9 varietà di luppolo le donano un aroma agrumato. Valorizzata dall'uso di una varietà di luppolo coltivato in Italia. 5,9% alc. Vol - contiene orzo

An unfiltered and top-fermented IPA beer, it's special bouquet of 9 hops give a citrusy aroma. Enriched by a variety of Italian cultivated hop. 5,9% alc/vol - contains barley

8 LUPPOLI PILS (1)
Una birra Pils a bassa fermentazione con 8 varietà di luppolo che le donano aromi speziati. Valorizzata dall'uso di una varietà di luppolo coltivato in Italia. 4,6% alc. Vol - contiene orzo

A low-fermented Pils beer characterized by 8 varieties of hops that give a spicy aroma. Enriched by a variety of Italian cultivated hop 4,6% alc. Vol - contains barley

BOCK CHIARA 5 LUPPOLI (1)
Una corposa birra doppio malto dal gusto morbido e deciso, aroma fruttato bilanciato da un amaro moderato. Creata dai Mastri Birrai del Birrifico Angelo Poretto. 6,5% alc. Vol - contiene orzo

A full-bodied double malt beer with a smooth and strong taste, it's fruity aroma is balanced by a moderate bitterness. Created by the Master Brewers of the Angelo Poretto Brewery. 6,5% alc/vol - contains barley

BOCK ROSSA 6 LUPPOLI (1)
Malto tostato con venature di caramello e liquorizia, un'intensa luppolatura per una rossa doppio malto corposa dalla spiccata personalità. Creata dai Mastri Birrai del Birrifico Angelo Poretto. 7,0% alc. Vol - contiene orzo

Roasted malt taste with caramel and licorice veins, intense hopping for a full-bodied malt red with a strong personality. Created by the Master Brewers of the Birrifico Angelo Poretto. 7,0% alc/vol - contains barley

4 LUPPOLI L'ORIGINALE (1)
Lager generosamente luppolata, dal corpo rotondo e dalla spiccata armonia fra la fragranza del malto e i profumi del luppolo. Creata dai Mastri Birrai del Birrifico Angelo Poretto. 5,0% alc. Vol - contiene orzo

A lager generously hopped, with a round body and a strong harmony between the fragrance of malt and the scents of hops. Created by the Master Brewers of the Angelo Poretto Brewery. 5,0% alc/vol - contains barley

4 LUPPOLI NON FILTRATA (1)
Una birra fresca e dissetante, in cui gli aromi del luppolo e del malto si integrano alla rinvoltita del lievito. Birra chiara, bassa fermentazione, equilibrata e dall'aspetto velato. 5,0% alc. Vol - contiene orzo

A beer with a fresh flavor, where the aromas of hops and malt are integrated with the roughness of the yeast. 5,0% alc/vol - contains barley

VIA PER BIRRA A ROTAZIONE

Piccola € 6,00

Media € 8,00

VINI WINES

CALICE DI VINO BIANCO
GLASS OF WHITE WINE

€ 9

CALICE DI VINO ROSSO
GLASS OF RED WINE

€ 9

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

BOTTLED WHITE WINE

Ribolla Gialla Antonutti € 28

Suovignon Antonutti € 30

Falanghina Benevntano Nativ € 28

Zibibbo Mandrarossa € 30

Vermentino Blu Santa Maria La Palma € 30

Gewurztraminer Montresor € 30

Grillo Tenuta San Claime € 30

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

BOTTLED RED WINE

Chianti Villa Poggio Salvi € 30

Nero D'Avola Mandrarossa € 30

Vaipolicella Montresor € 30

Ripasso Montresor € 35

Amarone Montresor € 50

Primitivo IGP Salento Montresor € 30

Syrah Tenta San Claime € 32

BOLLICINE

Prosecco Doc Millesimato Montresor € 38

Franciacorta Brut Montina € 45

NB: Nei vini in carta sono presenti sofiti, per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

We warn our clients that in the wines are present sulfites. Ask the staff for more information.

SERVIZIO AL TAVOLO: € 1,00 a persona

TABLE SERVICE: € 1,00 per person

Allergeni: 1 Cereali contenenti glutine • 2 Crostacei • 3 Uova • 4 Pesce • 5 Arachidi • 6 Soia • 7 Latte • 8 Frutta a guscio • 9 Sedano • 10 Senape • 11 Sesamo • 12 Anidride solforosa (sofiti) • 13 Lupini • 14 Molluschi
Allerges: 1 Cereals containing wheat • 2 Crustaceans • 3 Eggs • 4 Fish • 5 Peanuts • 6 Soya • 7 Milk • 8 Nuts • 9 Celery • 10 Mustard • 11 Sesame • 12 Sulphur Dioxide (sulphites) • 13 Lupin • 14 Molluscs