



## 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*

<b>Salumeria</b>	16,00
Prosciutto Crudo di Parma DOP, Salame Felino, Pecorino Ragusano e Giardiniera di Verdure sott'olio <i>Prosciutto from Parma Dop, Felino Salami, Pecorino Cheese from Sicily, pickled Vegetables Oil</i>	
<b>Caprese DOP</b>	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>	
<b>Prosciutto e Melone*</b>	14,00
Prosciutto Crudo Toscano DOP servito con Melone e Pane Carasau <i>Prosciutto from Tuscany DOP with Melon and Sardinia Dry Bread</i>	
<b>Il Toast</b>	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>	
<b>La Focaccia</b>	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>	
<b>La Piadina</b>	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

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

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

\* Secondo disponibilità di mercato

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

## VINI AL CALICE - WINE GLASSES

---

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

<b>VINI BIANCHI</b> <i>WHITE WINES</i>	7,00
<b>Müller Thurgau DOC</b> (Müller Thurgau in purezza) <i>Hofstatter – Alto Adige</i>	
<b>Terre di Franciacorta Bianco Curtefranca</b> (Chardonnay, Pinot Bianco) <i>Quadra – Lombardia</i>	
<b>Falanghina DOC</b> (Falanghina in purezza) <i>Feudi San Gregorio – Campania</i>	
<b>VINO ROSATO</b> <i>ROSÉ WINE</i>	7,00
<b>Belguardo Rosè</b> (Sangiovese, Syrah) <i>Mazzei – Toscana</i>	
<b>VINO DA DESSERT</b> <i>SWEET WINE</i>	10,00
<b>Malvasia Delle Lipari Capofaro di Salina</b> (Malvasia in purezza) <i>Tasca D'Almerita – Sicilia</i>	
<b>SPUMANTI E CHAMPAGNE AL CALICE</b> <i>SPARKLING WINES AND CHAMPAGNE GLASSES</i>	
<b>Prosecco di Valdobbiadene DOC</b> <i>Sorelle Bronca – Veneto</i>	10,00
<b>Franciacorta Contadi Castaldi DOCG</b> <i>Contadi Castaldi – Lombardia</i>	11,00
<b>Franciacorta Contadi Castaldi Rosè DOCG</b> <i>Contadi Castaldi – Lombardia</i>	12,00
<b>Franciacorta Bellavista Brut DOCG</b> <i>Bellavista – Lombardia</i>	12,00
<b>Franciacorta Bellavista Gran Cuvè Rosè</b> <i>Bellavista – Lombardia</i>	14,00
<b>Laurent Perrier Brut</b> <i>Laurent Perrier – Francia</i>	14,00
<b>Laurent Perrier Rosè</b> <i>Laurent Perrier – Francia</i>	18,00
<b>CARTA DEI VINI - WINE LIST</b>	
<b>VINI ROSSI</b> <i>RED WINES</i>	
<b>Meczan Pinot Nero DOC</b> (Pinot Nero in purezza) <i>Hofstatter – Alto Adige</i>	30,00

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

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