



spoon
In Giardino

Iniziamo A Bere

PICADOR	13€
Tequila Espolon Picadora, Vermouth Rosso del Professore, Campari alla banana, Cioccolato e Torba	
OLD HUNTER	14€
Wild Turkey Bourbon ai funghi, Fava Tonca, Chinotto e Pimento Dram	
BITTER PLANE	15€
Baron Samedi Rum, Alloro, Amaro Mix, Limone, Aperol Foam	
KIOJU FIZZ	14€
Gin Del Professore Monsieur, Umami, Limone, Albume	
MADAME'S FALL	13€
Gin del Professore à la Madame, Chartreuse Verde, Camomilla, Cordiale al Cetriolo, Pompelmo, Mezcal, Angostura	
SIR SMITH	14€
Gin Bulldog, Vermouth Bianco alla Mela verde, Cardamomo, Sale, Olio al basilico	
SEXPRESSO	15€
Wild Turkey Rye, Cordiale alla Rosa e Vaniglia, Caffè Nespresso Nocciola, Amaretto Disaronno, Porto, Albume	

Grandi Classici

Aperol Spritz / Campari Spritz / Cynar Spritz	10€
Gin Tonic: Bulldog Gin, Tonica	10€
Paloma: Tequila Espolon, Agave, Lime, Soda Al Pompelmo	10€
Whiskey Sour: Wild Turkey Bourbon, Zuccherero E Limone	10€
Americano: Campari, Vermouth Rosso Del Professore, Selz	11€
Negroni: Campari, Red Vermouth Del Professore, Bulldog Gin	11€
Ny Sour: Wild Turkey Whiskey, Limone, Zuccherero, Albume, Vino Rosso	12€
Negroni Mezcal: Mezcal, Vermouth, Campari	11€
Manhattan: Rye Whisky, Vermouth, Angostura	10€
Bramble: Gin Bulldog, Limone, Zuccherero, Creme De Mure	10€
Beetween The Sheets: Rum Bianco, Cognac, Triple Sec, Lemon	11€
Bloody Mary: Vodka, Tomato, Tabasco, Limone, Salsa Worchestershire, Sale e Pepe	10€
Last Word: Gin Tanqueray, Chartreuse Verde, Maraschino, Limone	10€
Hanky Panky: Gin Tanqueray, Vermouth, Fernet Branca	10€
Barracuda: Rum Bianco, Galliano, Ananas, Lime, Franciacorta	11€
Dark 'N' Stormy: Rum, Lime, Ginger Beer, Angostura	11€

* Queste sono solo alcune delle nostre proposte, per altre richieste chiedere al personale :)

Analcolici / Mocktail

CHILL IN GARDEN: Seedlip Garden, Ananas arrostita, Agrumi	12€
SPICE MOJITO 2.0: Seedlip Spice, Sciroppo Mandarino, Basilico, Lime, Ginger ale	12€
GUMMY GROOVE: Seedlip Groove, Limone, Sciroppo candies, Tonica e Pepe rosa	12€
Crodino X1	7€

Stuzzicherie

Twins Tortillas 9€

Gamberi cotti a vapore / Tartare di tonno, Yogurt Greco E Rucola (C-L-D-I-A)

Japan Nori 10€

Muffin Di Alganori Con Riso, Salmone, Zucchine, Miele, Semi Di Sesamo E Soia (B-H-I)

Mais Stick 8€

Bastoncini Di Mais Con Crema Di Parmigiano Al Prezzemolo (C-L)

Crazy Funghi 8€

Funghi Fritti Ripieni di Parmigiano Con Maionese Allo Zenzero E
Cipolla Caramellata Di Tropea (C-D-A-L)

Jamon & Pane Nero 10€

Pane nero © integrale Con Jamon Serrano, Stracciatella D'Andria E Pomodorini Secchi (A-C-D-M-O)

Chips 6€

Chips Homemade Aromatizzate Al Rosmarino con Maionese allo Zenzero (D)

Per Iniziare...

Capasante Scottate Su Vellutata Di Ceci, Crema Di Lattuga,
Crumble Di Pane Al Prezzemolo E Capperi Con Polvere Di Olive 16€
(M-A)

Julienne Di Seppia Croccante Su Crema Di Piselli 14€
(I)

Carciofi Trifolati Con Pistacchio E Petali Di Grana Padano 12€
(O-C)

Cilindri Di Polenta Ripieni Di Brie, Pomodorini Confit, Crema Tartufata 8€
(C-A)



I Nostri Crudi Di Mare

Tartare Di Tonno Rosso, Gel di Mela Verde e Lime Con Mandorle Tostate 16€ (O-I)

Battuta Di Salmone Esotica Con Yogurt Aromatizzato All'Avocado E Polvere Di Campari 14€ (C-I-N)

Carpaccio Di Gamberi Rossi di Mazara con Sale Hawaii 19€ (L-I)

Plateau Spoon X 2 Persone (Tartare Di Tonno Rosso, Battuta Di Salmone,
Scampi Del Mediterraneo, Carpaccio Di Gamberi, Gamberi Di Mazara,) 50€ (L-I-O-N)

Primi piatti

Fettuccine Homemade con datterini gialli, crudo di gamberi, gocce di stracciatella e crumble di pistacchi (A-I-L-C-O-G)	22€
Risotto giallo con cubi di ossobuco alla milanese con granulata di rosmarino e limone (N-G)	15€
Spaghetti homemade cacio, pepe e tartufo nero di stagione (A-C)	25€
Tagliolini homemade al nero di seppia ai frutti di mare (A-I-L-G-M-N)	18€

Secondi

Mare

Salmone laccato al miele e mandorle con verdure all' antica (O-G) 19€
Spoon Crispy (calamari, gamberone, mazzancolle e verdure croccanti) (A-I-L) 23€
Tentacolo di polipo con puntarelle aromatizzate all' acciuga (I) 28€
Gran grigliata di pesce (tonno, salmone, gamberoni, branzino, polipo e seppia) con carciofi croccanti x 2 persone (I-L) 45€

Carne

Cubaroll 250gr. alla griglia con bastoncini di mais e crema di parmigiano al prezzemolo (C)	25€
Entrana 250gr. con friggitelli e verdure all'antica (L)	29€
Filetto 200gr. anni 80' ai 3 pepi con fondo bruno e patate al forno (G)	25€

Vegetariani

Millefoglie di zucchine gratinate con Salsa al pomodoro e parmigiano (C)	12€
Arrosticini con Verdure di Stagione	10€

Contorni

Friggitelli	6€
Carciofi croccanti aromatizzati alle erbe	8€
Puntarelle con acciughe	8€
Verdure di stagione all' antica	6€

Dolci

Tortino al cioccolato con cuore caldo 9€ (A-D)

Tiramisù dello chef con caffè Nespresso Guatemalea 7€ (A-D-C)

Cheesecake ai frutti di bosco 8€ (A-C-D-N)

Lingotto di panna cotta al caramello salato 8€ (C)

Mix di dolci (cheesecake ai frutti di bosco, tortino al cioccolato, lingotto di panna cotta al caramello salato, Tronchetto al ferrero rocher) 28€ (A-C-D-F-N)

NESPRESSO

BRAZIL: (INTENSITA' 4) Naturalmente Dolce e vellutato

GUATEMALA: (INTENSITA' 6) Audace e setoso

PERÙ ORGANIC: (INTENSITA' 6) Fruttato e Elegante

COLOMBIA ORGANIC: (INTENSITA' 7) Dolce e Equilibrato

NOCCIOLA: Delizioso e Pralinato

DECAFFEINATO: (INTENSITA' 7) Forte e gentile

INDIA: (INTENSITA' 10) Intenso e speziato

2,5€

AMARI

Alpestre 8€

Amara 7€

Jefferson 7€

Montenegro 6€

Limoncello 6€

Braulio Riserva 6€

Fernet Branca 6€

Amaretto Disaronno 6€

e...

molto altro su richiesta



*

Acqua e Coperto

Acqua Sanpellegrino 0,5 cl/ Acqua Panna 0,5 cl 3€ / Coperto 3€

Wine List

CHAMPAGNE

Cristal Louis Roederer 2013 Brut	490€
Dom Perignon Vintage 2010 Brut	450€
Laurent Perrier Blanc De Blancs	280€
Laurent Perrier Brut Rose	240€
Perrier Jouet Blanc De Blancs	240€
Laurant Perrier La Cuvee Brut	155€
Veuve Clicquot	150€
Moet & Chandon Reserve Imperiale	130€
Sophie Baron Grand Reserve Brut	90€
De Vilmont Brut	80€

BOLLICINE | SPARKLING WINE

Prosecco Bio Vald Perlage Quorum Edry	7/40€
Prosecco Frattina Brut Doc	7/40€
Prosecco Cartizze Tordera Docg	50€
Spumante Castaldi Cuvee Brut	53€
Spumante Saten Castaldi	60€
Spumante Rosé Castaldi	65€
Spumante Ferrari Perle' Doc	70€
Spumante Ca De Il Bosco Prestige	80€

VINI BIANCHI | WHITE WINE

Verdicchio Forteto S. Leo Cast. di Jesi Doc	7/30€
Falanghina Mastroberardino Doc	35€
Pecorino Il Montanaro Offida Docg	35€
Pinot Grigio Isonzo Villanova Doc	8/35€
Vermentino Gallura Gemellae Docg	8/35€
Chardonnay Hofstatter Doc	45€
Gewurztraminer Hofstatter Doc	45€
Arneis Blange' Ceretto Doc	50€
Lugana Ca De Frati Doc	50€
Ribolla Gialla Doc Felluga Vap	55€
Sauvignon Doc Felluga Vap	55€

VINI ROSSI | RED WINE

Dolcetto Alba Volpi Doc	7/30€
Lacrima Morro D'alba Offida	7/30€
Primitivo Mand Papalevarvaglione	33€
Refosco Ped Rosso Mosole Doc	8/33€
Rosso Montepulciano Sabazio Doc	40€
Lagrein Giralan Doc	45€
Valpolicella Cl Sup Zenato Doc	45€
Chianti Peppoli Antinori Docg	50€
Bruciato Bolgheri Doc	60€

VINI ROSE'

Chiaretto Sant'Emiliano Bio Pratello Doc	7/30€
Lagrein Rosato Hofstatter Doc	40€

VINI DOLCI | SWEET WINE

Moscato D'asti Vignaioli di S. Stefano Docg	38€
Passito Liquoroso Pantelleria	40€

Gin Selection

Aqva Lvce	13€
Arte	15€
Blackwoods	13€
Bombay East Sapphire	11€
Bordiga	12€
Brockmans	13€
Bulldog	13€
Citadelle	13€
Del Professore Á La Madame	15€
Del professore monsieur	15€
Elephant	16€
Etsu	15€
Fifty Pounds	15€
Gil	13€
G'vine Nouaison	14€
Hendrick's	13€
London Dry N1	13€
Malfy	14€
Malfy Pompelmo	14€
Mare	15€
Mombasa	13€
Monkey 47	15€
N.3	15€
Nordes	13€
Ophir	13€
Oxley	15€
Plymouth	13€
Portobello Road	13€
Primo	13€
Rivo	15€
Roku	14€
Sabatini	13€
Simpsmith	12€
Tanqueray London Dry	10€
Tanqueray Ten	12€
Tanqueray Sevilla	12€
The Botanist	12€
Villa Ascenti	14€
Martin Miller's	13€



Whiskey & Whisky Selection

Ardbeg Ten	14€
Aberfeldy 12yr	10€
Buffalo Trace	10€
Bulleit Bourbon	10€
Caol Ila 12yr	12€
Bulleit Rye	11€
Connemara	12€
Jack Daniels	8€
Jameson Black Barrel	11€
Lagavulin16y	14€
Laphroaig 10yr	12€
Johnnie Walker Black Label	10€
Maker's Mark	10€
Oban	12€
Talisker Skye	12€
Tullamore Dew 12yr	11€
Woodford Bourbon	13€
Wild Turkey Bourbon	10€

Rum Selection

Botran Reserva 15 años	12€
Abuelo 12 años	12€
Don Papa Boroko	11€
Kraken	9€
Matusalem Gr. Reserva 15 años	11€
Seven Tiki	10€
Zacapa 23	12€
Diplomatico Riserva	12€
El Dorado 12 años	12€
Plantation Xo	13€

Beers

Draft 0,5cl	7€
Nastro Azzuro	8€
St. Benoit Ambrée	8€
Anytime Meantime London	

Bottle

Pilsner Urquell (33cl)	8€
St Stefanus (33cl)	7€
Peroni Nastro Azzurro 0.0 % (33cl)	

ELENCO ALLERGENI

A:	GLUTINE	F:	NOCI E NOCCIOLE	M:	MOLLUSCHI
B:	SOIA	G:	SOLFITI	N:	SEDANO
C:	LATTICINI	M:	SAESAMO	O:	ARACHIDI
D:	UOVA	I:	PESCE	P:	LUPINI
E:	MOSTARDA	L:	CROSTACEI		

* Durante il servizio apertivo verrà servito un piatto che puo' contenere allergeni



Viale Bligny, 39 Milano
info@spoonmilano.it
spoonmilano.it
@spoonmilano