

# SPOON BRUNCH

*In Giardino*



# ITALIANS DO IT BETTER

---

La filosofia del brunch SPOON si ispira alla cultura italiana e mediterranea, cercando di mantenere una struttura del tipico brunch americano rivisitandolo con lo stile e i prodotti del Made in Italy, abbracciando l'importanza di rallentare e godersi il momento immersi nel nostro giardino.

Il nostro esclusivo brunch è un'esperienza a la carte con una varietà di piatti che possa soddisfare tutta la clientela, il tutto pensato per trasportare i tuoi sensi in un viaggio culinario nel nostro bel paese.

Scegli i tuoi piatti e intraprendi un viaggio nel gusto, sorseggiando i nostri vini e signature cocktail selezionati dai nostri barman.



# BEVERAGE

## Soft Drinks

- **BIBITE 0,33 CL: 4,00 €**

COCA COLA, FANTA, SPRITE

*Coca-Cola, Fanta, Sprite*

- **SUCCHI DI FRUTTA 0,33 CL: 4,00 €**

ANANAS / CRANBERRY / PERA / PESCA / MELOGRANO

*Pineapple / Cranberry / Pear / Peach / Pomegranate*

- **SPREMUTA FRESCA ARANCIA / POMPELMO: 5,00 €**

*Freshly squeezed orange / grapefruit juice*

## Vino al Calice

- **PROSECCO: Prosecco**

(Frattina Brut **7,00 €**/Perlage Quorum Bio **7,00 €**)

- **BIANCO: White Wine**

(Verdicchio **7,00 €**/Pinot Grigio **8,00 €**/Vermentino Gallura **8,00 €**)

- **ROSSO: Red Wine**

(Dolcetto Alba **7,00 €**/Lacrima Morro **7,00€**/Refosco **8,00 €**)

## Birre alla Spina

- **PERONI NASTRO AZZURRO 0,50 cl 7,00 €**

- **PERONI GRAN RISERVA BIANCA 0,50 cl 8,00 €**

- **PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO 0,50 cl 8,00 €**

## Birre in Bottiglia

- **PERONI NASTRO AZZURRO 0.0 % (33 cl) 7,00 €**

- **PERONI RAFFO LAVORAZIONE GREZZA (33 cl) 7,00 €**

## Drinks Selection Brunch

- **PEACHES: 10,00 €**

Pesca, Passion fruit e Franciacorta

*Peach, Passion Fruit and Franciacorta*

- **GARIBAL THE: 11,00 €**

Campari, Lychees, The verde e

Pompelmo

*Campari, Lychees, Green tea, and Grapefruit*

- **MILANO TORINO: 10,00 €**

Campari e Vermouth Rosso

del Professore

*Campari and Professor's Red Vermouth*

- **BLOODY MARY: 10,00 €**

Vodka, Limone, Pomodoro, Tabasco,

Salsa Worcestershire, Sale e Pepe

*Vodka, Lemon, Tomato, Tabasco,*

*Worcestershire sauce, Salt, and Pepper*

- **KIR ROYAL: 10,00 €**

Crema de Cassis e Franciacorta

*Crema de Cassis and Franciacorta*

- **ADONIS: 11,00 €**

Dry Cherry, Vermouth Rosso del

Professore e Bitter Orange

*Dry Cherry, Professor's Red Vermouth, and*

*Bitter Orange*

## NESPRESSO Caffè

- **BRAZIL ORGANIC: (INTENSITA' 4) Biscottato e Cereali tostati 2,50 €**

*(INTENSITY 4) Biscuits and Toasted Cereals*

- **GUATEMALA: (INTENSITA' 6) Audace e vellutato 2,50 €**

*(INTENSITY 6) Bold and velvety*

- **PERU ORGANIC: (INTENSITA' 6) Fruttato e Elegante 2,50 €**

*(INTENSITY 6) Fruity and elegant*

- **COLOMBIA ORGANIC: (INTENSITA' 6) Vivace e Fruttato 2,50 €**

*(INTENSITY 7) Lively and fruity*

- **CAFFÈ NOCCIOLA: Delizioso e Pralinato 2,50 €**

*Delicious and praline-like*

- **INDIA: (INTENSITA' 10) Intenso e speziato 2,50 €**

*(INTENSITY 10) Intense and spicy*

- **DECAFFEINATO: (INTENSITA' 7) Corposo 2,50 €**

*(INTENSITY 7) Dense*

- **CAFFÈ AMERICANO 3,00 €**

*American Coffee*

- **CAPPUCCINO 3,50 €**

*Cappuccino*

- **LATTE MACCHIATO 4,00 €**

*Stained milk*

- **THE AROMATIZZATI 4,00 €**

*The aromatized teas*

## Centrifughe

- **ADAMO E EVA: 8,00 €**

Mela, Cetriolo, Pompelmo e More

*Apple, Cucumber, Grapefruit and Blackberries*

- **CLASSICO: 8,00 €**

Zenzero, Carota, Mela, Arancia, Finocchi

*Ginger, Carrot, Apple, Orange, Fennel*

- **TROPICANA: 8,00 €**

Ananas, Kiwi, Fragola, Sedano

*Pineapple, Kiwi, Strawberry, Celery*

- **SANGRIA: 10,00 €**

Vino rosso, Ginger Ale, Frutta e spezie

*Red wine, Ginger ale, Fruits and spices*

- **CHILL IN GARDEN: 12,00 € *Analcolica***

Seedlip Garden, Ananas arrostita, Agrumi

*Seedlip Garden, Roasted Pineapple, Citrus*

*Fruit*

- **GROVE BREAKFAST MARTINI 2.0:**

**12,00 € *Analcolica***

Seedlip Grove, Mirtillo, Mandarino, Spuma

*Aperol 00*

*Seedlip Grove, Cranberry, Tangerine, Aperol*

*foam 00*

# MENU FOOD

## Per iniziare

- **Pane tostato integrale con tartare di Fassona e senape antica, datterini, rucola, olio extra vergine d'oliva e scaglie di Grana Padano: 14,00 €**

*Toasted whole wheat bread with Fassona tartare and ancient mustard, cherry tomatoes, arugula, extra virgin olive oil, and shavings of Grana Padano cheese (B - C - A)*

- **Mais Stick: bastoncini di mais con maionese alla curcuma: 8,00 €**

*Corn sticks with turmeric mayonnaise (A - D - L)*

- **Cornetto ripieno artigianale con Vitello tonnato e pomodorini secchi: 12,00 €**

*Artisanal filled croissant with veal in tuna sauce and sundried tomatoes (A - D)*

- **Bagel Fish con salmone marinato, pomodorini, insalata e crema di avocado: 12,00 €**

*Bagel Fish with marinated salmon, cherry tomatoes, lettuce, and avocado cream (A - I)*

## Le nostre Insalate

- **Tuna Salad: 18,00 €**

**Tartare di tonno crudo, riso venere, avocado, cetrioli, ravanelli, edamame, salsa di soia e polvere di alganori**

*Raw tuna tartare, black rice, avocado, cucumbers, radishes, edamame, soy sauce and nori seaweed (I - B)*

- **Jungle Salad: 14,00 €**

**Insalata verde con 3 pomodorini, verdure grigliate, radicchio stufato, baby mais, carote e finocchi**

*Green salad with 3 types of tomatoes, grilled vegetables, stewed radicchio, baby corn, carrots, and fennel*

- **Chicken Salad: 16,00 €**

**Insalata verde, julienne di petto di pollo alla griglia, scaglie di Grana Padano, crostini di pane aromatizzati e salsa Cesar**

*Green salad, grilled chicken breast julienne, Grana Padano shavings, flavored bread croutons, and Caesar dressing (A - C)*

## Piatti Principali

- **Pasta al forno della nonna Maria: ragù, salame, 'nduja, prosciutto, provolone e uova: 12,00 €**

*Grandma Maria's baked pasta: meat sauce, salami, 'nduja, ham, provolone cheese and eggs (A - C - D - G - N)*

- **Avocado & Friends: avocado fresco, uovo all'occhio di Bue con pane tostato e salmone marinato: 16,00 €**

*Avocado & Friends: fresh avocado, Bull's Eye egg with toasted bread and marinated salmon (A - D - I - C)*

- **Uova alla Benedict: uovo Bio pochè, pane tostato integrale, prosciutto di Praga, misticanza e salsa tartara accompagnato con pancetta croccante: 14,00 €**

*Eggs Benedict: poached organic egg, whole wheat toast, Prague ham, mixed greens, and tartar sauce accompanied with crispy bacon (D)*

- **Omelette di uova in padella Bio con prosciutto di Praga e formaggio: 11,00 €**

*Bio pan-fried egg omelette with Prague ham and cheese (D - C)*

- **Bruschetta di polpo, patate e paprika: 20,00 €**

*Octopus, potatoes, and paprika bruschetta (A - I)*

- **Filetto di Branzino alla griglia con cime di rapa ripassate: 22,00 €**

*Grilled filled of sea bass with mashed turnip tops (I)*

- **Gamberoni pancettati alla griglia con salsa piccante: 25,00 €**

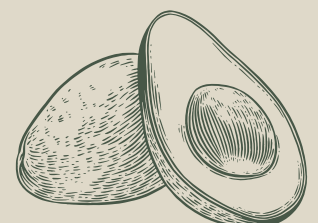
*Grilled pancetta-wrapped prawns with spicy sauce (I - L)*

- **Girello di vitello CBT con brunoise di verdure e salsa tonnata: 22,00 €**

*Veal girello with vegetable brunoise and tuna sauce (N - G - D)*

- **Salamella di Norcia alla griglia con 'Nduja e provola silana con patate al forno: 18,00 €**

*Grilled Norcia sausage with 'Nduja and Silana provola cheese with baked potatoes (C)*



# FOOD

## Contorni

- **Verdure all'antica dell'orto: 8,00 €**

*Old Traditional garden vegetable*

- **Patate al forno: 7,00 €**

*Baked potatoes*

- **Verdure di stagione alla griglia: 8,00 €**

*Grilled seasonal vegetable*

- **Cime di rapa ripassate con aglio e peperoncino: 8,00 €**

*Mashed turnip greens with garlic and chilli peppers*

## Dolci

- **Tiramisù dello chef con caffè Nespresso Guatemala:**

**7,00 €**

*Chef's Tiramisu (C - D - A)*

- **Torta di mele con crema pasticcera al rum: 8,00 €**

*Apple tart with pastry cream (A - C - D - F - G)*

- **Pancakes alla nutella: 7,00 €**

*Nutella Pancakes (A - C - D)*

- **Muffin tulipano farcito al pistacchio: 5,00 €**

*Pistachio-filled tulip muffin (A - C - D)*

- **Yogurt con tagliata di frutta di stagione e cereali: 8,00 €**

*Yoghurt with seasonal fruit and cereals (A - C - D)*

- **Krapfen alla crema: 5,00 €**

*Cream Krapfen (A - C - D)*

- **Cheesecake ai frutti di bosco: 8,00 €**

*Berry Cheesecake (A - C - D - N)*

## Menu Bimbi



**3 - 8 ANNI: 14 €**

1 PIATTO PRINCIPALE A SCELTA  
BEVANDA (BIBITA O SUCCO)  
ACQUA



- **PASTA**

**Pomodoro/Bianca/Pesto/Ragù**

*Pasta with Tomato/White/Pesto/Bolognese sauce*

(A - N - C - G)

- **Cotoletta con patatine**

*Breaded cutlet with fries (D - A)*

- **Hamburger con formaggio e patatine**

*Hamburger with cheese and fries (A)*



## Acqua e Coperto

- **Acqua Panna / Acqua San Pellegrino 0,50 cl: 3,00 €**

*Panna or San Pellegrino Water 0,50 cl*

- **COPERTO: 3,00 €**

Incluso di pane della casa, marmellatine e burro  
*Including house bread, jams, and butter*

## ELENCO ALLERGENI

**A: GLUTINE**

**B: SOIA**

**C: LATTICINI**

**D: UOVA**

**E: MOSTARDA**

**F: NOCI**

**E NOCCIOLE**

**G: SOLFITI**

**M: SESAMO**

**I: PESCE**

**L: CROSTACEI**

**M: MOLLUSCHI**

**N: SEDANO**

**O: ARACHIDI**

**P: LUPINI**



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