



spoon
In Giardino

SIGNATURE DRINKS

RUTHLESS 13,00€

Tequila Espolon tè oolong, Mezcal Del Maguey Vida, Venturo, Sciroppo carcadè, Agave e Lime

ROYAL - TEA 14,00€

Whiskey wild Turkey, Italicus, Pimento dram, Miele e salsa di Soia, Limone e Soda tè verde alla menta

KONFYT FIZZ 12,00€

Gin Malfy, Altos Tequila, Soda rooibos, Liquore camomilla, Sciroppo mela verde e Limone

PIMIENTO PADRÓN 17,00€

Tequila Casamigos, Matcha verde, Ancho Reyes verde, Albume e Lime

MADAME 14,00€

Gin Del Professore La Madame, Liquore tè nero T+ aromatizzato ai chiodi di garofano, Eccentrico fava tonka, Cordiale alla vaniglia e Bob Bitter al cardamomo

NESPRESSO CONCLUSIVO 18,00€

Rum Zacapa al peperoncino, Liquore cioccolato bianco, Vermouth del professore rosso, Cointreau, Bitter al cioccolato e 207 Amaro Locale

SPICE FALLING FLOWERS 12,00€ (alcohol free)

Seedlip spice, Sciroppo rosa, Sciroppo orzata, succo pera e Limone

GARDEN DREAM 12,00€ (alcohol free)

Seedlip garden, Crodino arancia rossa, Cranberry, Sciroppo carcadè e Ginger Ale

GUMMY GROOVE 13,00€ (alcohol free)

Tanqueray 0.0, Crodino XL, Succo pompelmo, Sciroppo amarena e Lime

GRANDI CLASSICI

Spritz Aperol/Campari/Cynar/Sarti Rosa/Hugo 10€

Gin Tonic: Bulldog Gin, Tonica 12€

Espolon Paloma: Tequila Espolon, Agave, Lime, Soda al Pompelmo 12€

Whiskey Sour: Wild Turkey Bourbon, Zuccherò, Limone 11€

Americano: Campari, Vermouth Rosso Del Professore, Selz 10€

Negroni: Campari, Vermouth Rosso Del Professore, Bulldog Gin 10€

Ny Sour: Wild Turkey Whiskey, Limone, Zuccherò, Albume, Vino Rosso 12€

Negroni Mezcal: Montelobos Mezcal, Vermouth Del Professore, Campari 12€

Manhattan: Wild Turkey Rye Whisky, Cinzano Vermouth, Angostura 11€

Bramble: Gin Beefeater, Limone, Zuccherò, Creme de Mure 12€

Bloody Mary: Skyy Vodka, Tomato, Tabasco, Limone, Salsa Worchestershire, Sale e Pepe 12€

Last Word: Gin Beefeater, Chartreuse Verde, Liquore al Maraschino, Limone 12€

Dark 'N' Stormy: Kingston 62 Rum, Lime, Ginger Beer, Angostura 12€

Sidecar: Cognac, Triplesec, Limone 13€

French Martini: Chambord, Skyy Vodka, Succo all'ananas 13€

Cocktail Internazionali: Moscow Mule, Mojito, Sbagliato, Gin Tonic/Lemon 10€

CRODINO XL / BIBITE ANALCOLICHE: 7€

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

STUZZICHERIE



TWINS TORTILLAS *2 PEZZI

Tartare di tonno / Yogurt greco, Rucola, Riduzione di melograno, Basilico 10€

Tuna tartare / amberjack tartare, Greek yogurt, Arugula, Pomegranate reduction, Basil (A - C - D - I)

TACOS FASSONA *2 PEZZI

Tacos croccante con tartare di Fassona, Stracciatella d'Andria, Pomodori secchi, Pistacchio di Bronte 11€

Crispy tacos with Fassona tartare, Stracciatella from Andria, Sundried tomatoes, Bronte pistachio (C)

MAIS STICK *8 PEZZI

Bastoncini di Mais con Mayonese alla Curcuma 8€

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

POLPO ALLA GALIZIANA

Polpo CBT con Patate e Paprika dolce 12€

Sous-vide octopus with Potatoes and sweet paprika (A - I - L)

JAMON & PANE NERO *2 PEZZI

Pane nero di Segale integrale con Jamon Serrano, Stracciatella d'Andria e crema di pomodoro secco 12€

Wholegrain rye black bread with Jamon Serrano, Stracciatella from Andria, and sundried tomato cream (A - C - D - F - Q)

CHIPS

Chips homemade aromatizzate al Rosmarino con Mayonese allo Zenzero 6€

Homemade chips flavored with rosemary and ginger mayonnaise (D)

BRUSCHETTA NORVEGESE *2 PEZZI

Bruschetta con Tartare di salmone marinato e Crema guacamole 9€

Bruschetta with marinated salmon tartare and guacamole cream (A - C - I - Q)

PER INIZIARE...



Millefoglie di melanzane croccante con salsa di pomodoro, stracciatella e mozzarella 9€

Crispy eggplant mille-feuille with tomato sauce, stracciatella and mozzarella (A - C)

Carciofi cbt con spuma di parmigiano e tartufo nero 17€

Sous-vide artichokes with parmesan foam and black truffle (C)

Capesante lardellate con crema di zafferano e polvere di pomodorini disidratati 14€

Scallops wrapped in lard with saffron cream and dehydrated cherry tomato powder (C)

Gamberoni in pasta kataifi con salsa guacamole *3 pezzi 18€

Shrimp in kataifi pastry with guacamole sauce, 3 pieces (A - D - L)

Spiedino di vitello con terra di prezzemolo 12€

Veal skewer with parsley soil (A - C)

I NOSTRI CRUDI DI MARE



Battuta di gamberi rossi di Mazara con riduzione di melograno e basilico 19€

Mazara red shrimp tartare with pomegranate reduction and basil (L)

Tartare di tonno con zeste di lime, stracciatella e tartufo nero con cristalli di sale maldon 18€

Tuna tartare with lime zest, stracciatella, truffle, and Maldon salt crystals (I - C)

Spoon crudità con salse di melograno e agrumi

Battuta di gamberi rossi di Mazara / Tartare di tonno / Tartare di salmone /

Scampi di Mazara / Gamberi di Mazara con Salsa di melograno e Salsa di agrumi 32€

Mazara red shrimp tartare / Tuna tartare / Salmon tartare / Mazara scampi / Mazara shrimp with pomegranate sauce and citrus sauce (I - L)

PRIMI PIATTI



LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

Spaghetti spoon ai 3 pomodorini, stracciatella d'Andria e basilico 15€

Spaghetti spoon with three types of cherry tomatoes, stracciatella from Andria, and basil (A - C - N)

Tortelli di castagne ripieni di crema cacio e pepe con guanciale di Norcia croccante, Pecorino Romano e tartufo nero 19€

Chestnut tortelli stuffed with cacio e pepe cream, crispy Norcia guanciale, Pecorino Romano, and black truffle (A - C - D)

Tagliolini al nero di seppia con frutti di mare

Calamari / Gamberi / Gambero / Polipo con Pomodorini e Basilico 18€

Squid ink tagliolini with seafood: Squid / Shrimp / Prawn / Octopus with cherry tomatoes and basil (A - G - I - L - N - P)

Risotto allo zafferano con scampi cotti e crudi, lime e asparagi di mare 22€

Saffron risotto with cooked and raw scampi, lime, and sea asparagus (salicornia) (I - L - N)

SECONDI DI MARE



Salmone in crosta di sesamo e papavero con panna acida al prezzemolo 19€

Sesame and poppy seed-crusting salmon with parsley sour cream (C - I - Q)

Cuore di merluzzo cotto a vapore in crosta di crumble al prezzemolo, acqua di pomodoro e polvere di olive 22€

Steamed cod heart with parsley crumble crust, tomato water, and olive powder (A - C - I)

Spoon crispy (con pescato fresco del giorno e verdure croccanti)

Calamari / Gamberi / Gamberone con Zucchine e Carote 24€

Fresh catch of the day crispy spoon with calamari, shrimp, big shrimp, zucchinis, and carrots (A - I - L)

SECONDI DI CARNE



Filetto di manzo 200gr, salsa al vino rosso "Lacrima di morro d'Alba" e tartufo nero 27€

200g beef fillet with "Lacrima di Morro d'Alba" red wine sauce and black truffle (G - N)

Cotoletta di vitello alla milanese con osso 26€

Veal Milanese with bone (A - D)

Fagottino di pollo cbt ripieno di provola affumicata e cime di rapa con riduzione al fondo bruno e crema di pomodori secchi 16€

Sous-vide chicken bundle stuffed with smoked provola and turnip greens, with brown sauce reduction and sundried tomato cream (C - N)

CONTORNI



Carciofi freschi trifolati al pistacchio 12€

Sautéed fresh artichokes with pistachios

Patate al forno 6€

Oven-roasted potatoes

Cime di rapa ripassate con aglio e peperoncino 7€

Sautéed turnip greens with garlic and chili

Puntarelle con acciughe del cantabrico 9€

Puntarelle with Cantabrian anchovies (I)

DOLCI



Crema catalana dello spoon al profumo di arancia 7€

Spoon-style crema catalana with a hint of orange (C - D)

Tiramisù dello chef con cialda al caramello 7€

Chef's tiramisu with caramel wafer (A - C - D)

Pasticciotto integrale ripieno di crema e amarena con caramello salato e crumble di biscotti 9€

Wholegrain pasticcio filled with cream and black cherry, with salted caramel and cookie crumble (A - C - D)

Muffin con cuore morbido ai 3 cioccolati, nocciole e crema di pistacchio 9€

Triple chocolate muffin with hazelnuts and pistachio cream (A - C - D-H)

NESPRESSO Caffè 2,50€

BRAZIL ORGANIC: (INTENSITÀ 4)

Biscottato e Cereali tostati | Biscuit and toasted cereals

GUATEMALA: (INTENSITÀ 6)

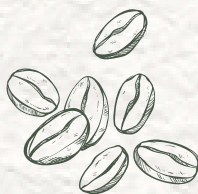
Audace e vellutato | Bold and velvety

PERU ORGANIC: (INTENSITÀ 6)

Fruttato e Elegante | Fruity and elegant

COLOMBIA ORGANIC: (INTENSITÀ 6)

Vivace e Fruttato | Lively and fruity



CAFFÈ NOCCIOLA:

Delizioso e Pralinato | Delicious and praline

INDIA: (INTENSITÀ 10)

Intenso e speziato | Intense and spicy

DECAFFEINATO: (INTENSITÀ 7)

Corposo | Full-bodied

AMARI

207 Amaro Locale 7,00€

Braulio 6€

Cynar 6€

Averna 6€

Amaretto di Saronno 6€

Jefferson 7€

Montenegro 6€

Limoncello 6€

Mirto 6€

Fernet 6€

Jagermeister 6€

Amara 7€

ACQUA E COPERTO

Acqua Sanpellegrino/ Acqua Panna 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€

BOLLICINE | SPARKLING WINE

Prosecco Frattina Brut Doc 7/40€
Prosecco Bio Vald Perlage Quorum Edry 7/40€
Prosecco Cartizze Tordera Docg 50€
Spumante Castaldi Cuvee Brut 55€
Spumante Saten Castaldi 60€
Spumante Rosè 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 Girlan Doc 45€
Valpolicella C1 Sup Zenato Doc 45€
Chianti Peppoli Antinori Docg 50€

VINI ROSE'

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

VINI DOLCI | SWEET WINE

Moscato D'asti Vignaioli di S. Stefano Docg 40€

GIN SELECTION

Bombay East Sapphire 12€
Bordiga 12€
Brockmans 15€
Bulldog 12€
Citadelle 13€
Del Professore Á La Madame 15€
Del professore monsieur 15€
Elephant 15€
Etsu 14€
Fifty Pounds 15€
Hendrick's 13€
London Dry N1 13€
Malfy 14€
Malfy Pompelmo 14€
Mare 15€
Martin Miller's 13€
Mombasa 13€
Monkey 47 15€
N.3 15€
Nordes 13€
Plymouth 13€
Portobello Road 13€
Portofino 15€
Primo 13€
Rivo 15€
Roku 14€
Sabatini 13€
SimpSmith 13€
Tanqueray London Dry 10€
Tanqueray Ten 13€
Tanqueray Sevilla 12€
The Botanist 13€
Villa Ascenti 14€

WHISKEY & WHISKY SELECTION

Ardbeg 10y 14€
Wild Turkey 10€
Buffalo Trace 12€
Bulleit Bourbon 12€
Caolila 12€
Bulleit Rye 13€
Jack Daniels 10€
Jameson 11€
Lagavulin 16y 15€
Laphroaig 10y 13€
Maker's Mark 11€
Oban 13€
Talisker Skye 13€
Tuliamore Dew 12y 14€
Johnnie Walker Black Label 12€
Johnnie Walker Red Label 12€

RUM SELECTION

Brugal 1888 13€
Don Papa 13€
Matusalem Gr. Reserva 1 12€
Zacapa 23 13€
Diplomatico Riserva 13€
El Dorado 13€
Havana 7y 12€

BEERS PERONI

DRAFT 0,5cl
Peroni Nastro Azzurro 7€
Saint Benoit Ambree 8,00 €
Peroni Gran Riserva Doppio Malto 8€

BOTTLE PERONI

Peroni Nastro Azzurro 0.0 % (33cl) 7€
Peroni Raffo Lavorazione Grezza (33cl) 7€

ELENCO ALLERGENI

A: GLUTINE
B: SOIA
C: LATTICINI
D: UOVA
E: MOSTARDA

F: NOCI
H: NOCCIOLE
G: SOLFITI
Q: SESAMO
I: PESCE

L: CROSTACEI
M: MOLLUSCHI
N: SEDANO
O: ARACHIDI
P: LUPINI

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



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